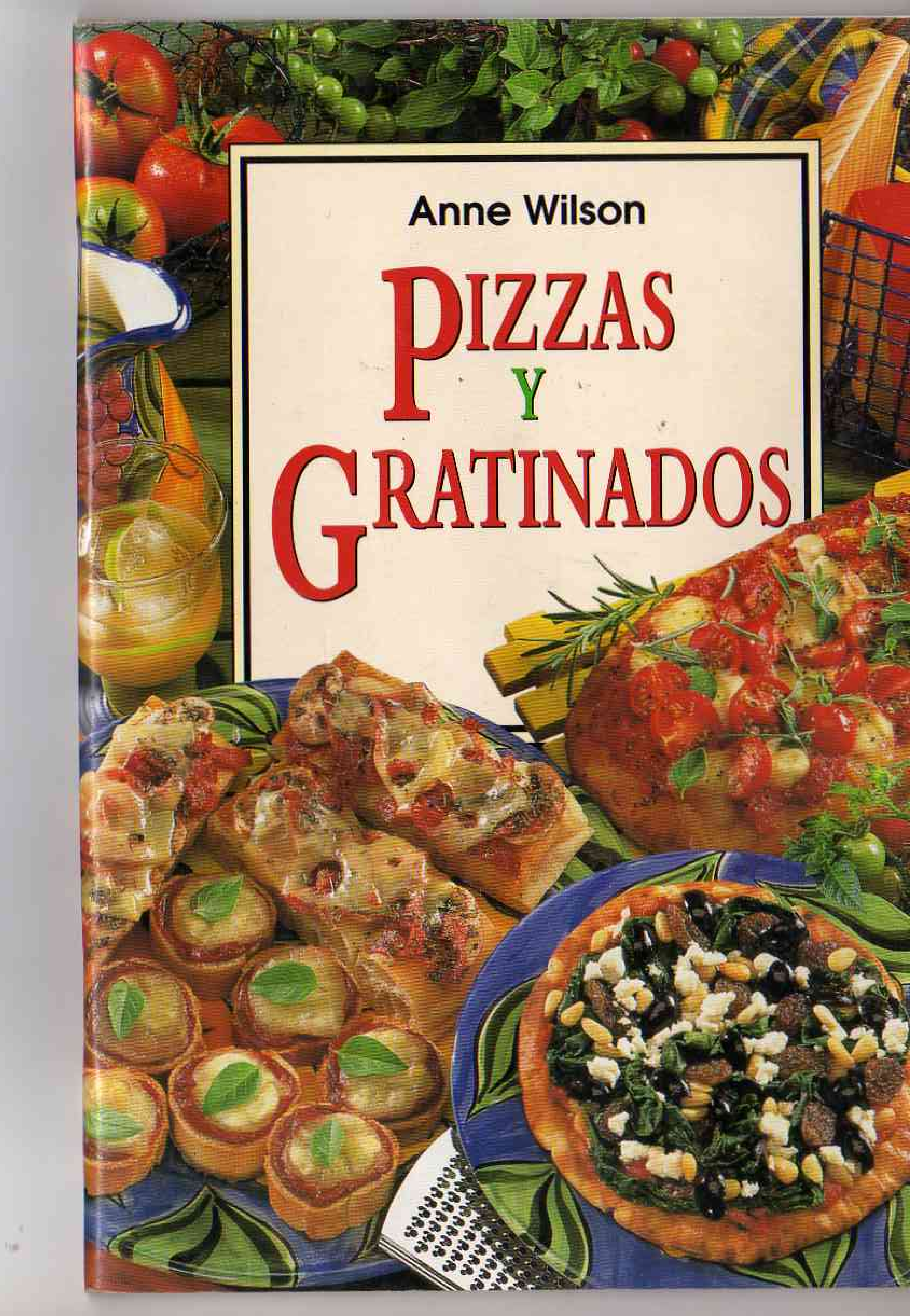

Anne Wilson
PIZZAS
Y
GRATINADOS

Pizzas para fiestas

Estos deliciosos bocados son apreciados por todo el mundo y son idealescomo canapés para cualquier ocasión. Divertidas de hacer y de sabores muy variados, harán disfrutar mucho a sus invitados.



Cuñas de pan *pita* con ajo y aceitunas

Precaliente el horno a 180° C. Quite la piel exterior a 2 cabezas de ajo grandes, póngalas en una cazuela refractaria, rocíelas con aceite de oliva y hornéelas 1 hora hasta que se ablanden. Déjelas enfriar fuera de la cazuela. Pele los ajos y aplástelos en un cuenco con un tenedor. Extienda la pasta de ajo sobre 4 panes *pita* pequeños, reparta por encima 120 g de aceitunas negras sin hueso picadas y una taza de queso *mozzarella* rallado. Hornee los panes en bandejas durante 15 minutos, o hasta que el queso esté fundido y dorado. Corte cada *pita* en 6 cuñas y sírvalas al momento. Para 24 cuñas.

Tostadas de langostinos al *pesto*

Corte una barra de pan del día anterior en rebanadas de 1 cm; póngalas en una sola capa en una bandeja de horno y hornee a 180° C durante 10 minutos, dándoles la vuelta una vez, hasta que estén secas y crujientes, sin dorarlas. Cuando se enfríen, úntelas con ¾ de taza de *pesto* (salsa de ajo, albahaca, piñones, parmesano rallado y aceite de oliva) y reparta por encima 350 g de langostinos pequeños (unos 4 por rebanada). Corte en lonchas finas 250 g de queso *bocconcini* y póngalas sobre los langostinos. Hornee las rebanadas 10 minutos o hasta que el queso se derrita (el *bocconcini* no se dora como otros quesos). Para unas 45 rebanadas.

Triángulos de salmón ahumado

Corte 2 láminas de hojaldre en 9 cuadrados cada una, y cada cuadrado en dos triángulos. Póngalos en bandejas engrasadas y hornéelos 5 minutos a 180° C. Sáquelos del horno y aplástelos ligeramente. Corte una pieza redonda de 125 g de queso *brie* en 36 cuñas finas y ponga una sobre cada triángulo; cubra con unas lonchitas de salmón y hornéelos otros 7 minutos, o hasta que el hojaldre se dore ligeramente. Adorne con ramitos de eneldo y sirva inmediatamente. Para 36 piezas.

Arriba a la izquierda en el sentido de las agujas del reloj: Cuñas de pan pita con ajo y aceitunas, Tostadas de langostinos al pesto *y Triángulos de salmón ahumado*



Redondos de pimiento

Dore ligeramente en una sartén antiadherente 125 g de pimientos cortados en rodajas fina; escúrralos sobre papel absorbente. Corte 150 g de tomates cereza en 4 rodajas cada uno. Reparta los pimientos, el tomate y 100 g de queso *cheddar* en lonchas finas sobre galletas saladas redondas (1 paquete de 250 g). Gratine con el *grill* caliente hasta que el queso burbujee y sírvalos inmediatamente. Para unos 65 redondos.

Bocaditos de *pizza* con beicon

Fría en una sartén antiadherente 6 lonchas de beicon picadas finas hasta que se doren; escúrralas sobre papel absorbente. Reparta ¾ de taza de salsa de *pizza* en 4 bases de *pizza* pequeñas (de unos 15 cm de diámetro). Esparza el beicon y adórnelas con 1 taza de *mozzarella* rallado fino. Hornee a 180° C durante 15 minutos. Adórnelas con cebollino fresco, corte cada una en 8 cuñas y sírvalas. Para 32 bocaditos.

Cuadraditos de *pissaladiere*

Corte en rodajas finas 5 cebollas medianas y sofríalas a fuego lento con 1 cucharada de aceite unos 20 minutos, hasta que estén muy blandas y algo doradas; remueva a menudo para evitar que la cebolla se pegue y se queme. Deje enfriar aparte. Extienda por igual ⅓ de taza de pasta de aceitunas sobre 2 láminas de hojaldre y corte cada una en 36 cuadraditos pequeños. Ponga un montoncito de cebolla en cada cuadradito. Corte en cuartos 18 tomates cereza y ponga uno sobre cada cuadradito; cúbralo con trocitos de anchoa. Precaliente el horno a 180° C y hornéelos en bandejas engrasadas de 15 a 20 minutos o hasta que el hojaldre suba y quede crujiente. Sírvalos. Para 72 cuadraditos.

Mini *pizzas* de jamón y piña

Con un cortapastas de 6 cm, corte círculos en 2 bases redondas de *pizza* de 30 cm, de la variedad más delgada. Extienda por encima ¼ de taza de salsa de *pizza*, 150 g de *mozzarella* en lonchas, 100 g de jamón cocido picado y ½ taza de piña troceada escurrida. Métalas en el horno precalentado a 180° C durante 15 minutos. Sírvalas. Para 30 mini *pizzas*.

En el sentido de las agujas del reloj, desde abajo a la izquierda: Bocaditos de pizza *con beicon, Redondos de pimiento, Mini* pizzas *de jamón y piña y Cuadritos de* pissaladiere.

Base y salsa para la Pizza

Las bases y las salsas para *pizza* ya preparadas puede comprarlas en muchos supermercados. Pero si desea hacerlas en casa, no podrá fallar con estas sencillas recetas, rápidas y fáciles de hacer.



Base para *pizza*

Preparación: 20 min
Cocción: según la receta
Para 1 base gruesa o 2 finas de 30 cm

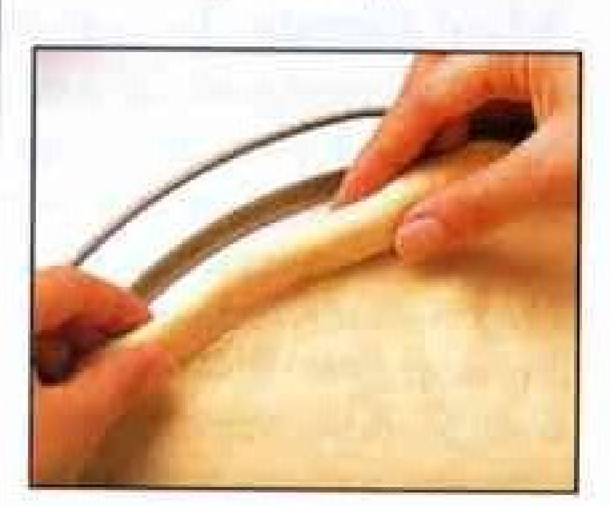


1 sobre de 7 g de levadura desecada
½ cucharadita de sal
½ cucharadita de azúcar
1 taza de agua caliente
2½ tazas de harina común
2 cucharadas de aceite de oliva
2 cucharaditas de semolina o polenta

1. Mezcle la levadura, la sal, el azúcar y el agua en un cuenco pequeño; cúbralo con plástico transparente y deje reposar en sitio templado 10 minutos, o hasta que la mezcla esté espumosa. Tamice la harina en un cuenco grande y haga un hoyo en el centro; añada la mezcla de levadura y mezcle hasta formar una masa.
2. Trabájela sobre una superficie ligeramente enharinada durante 5 minutos, o hasta que esté fina y elástica. Si hace la *pizza* gruesa, estire la masa con el rodillo hasta que tenga 35 cm de diámetro. Para una *pizza* fina, divida la masa en dos porciones y estire cada una hasta que tengan 35 cm.
3. Unte una bandeja de 30 cm con aceite y rocíela con semolina o polenta. Ponga la masa y remeta los extremos para formar el reborde. Adorne y cocine según la receta.



Deje reposar la mezcla de levadura hasta que esté espumosa.



Remeta hacia abajo los extremos para formar el reborde.

Variaciones:
Para una base integral: use 1½ tazas de harina blanca común y 1 taza de harina integral.
Para una base de harina de maíz: use 2 tazas de harina común y ½ taza de polenta (sémola de maíz).

Nota: puede hacer la masa hasta 1 día antes. Póngala en un cuenco aceitado, cúbrala con plástico transparente y consérvela en la nevera. Cuando la vaya a cocinar, deje que recupere la temperatura ambiente, amásela suavemente 2 minutos y déle la forma indicada. Si sólo va a hacer una *pizza* fina, puede congelar la masa restante en una bolsa de congelación bien cerrada. Dura congelada hasta 4 meses. Descongélela en la nevera la noche anterior y deje que recupere la temperatura ambiente antes de darle forma.





Salsa de Pizza

Preparación: 10 min
Cocción: 15 min
Para 1½ tazas de salsa



1 cucharada de aceite de oliva
1 cebolla mediana, picada fina
2 dientes de ajo, majados
1 lata de 425 g de tomate natural triturado
1 cucharadita de albahaca seca
1 cucharadita de orégano seco
1 cucharadita de azúcar
sal y pimienta al gusto

1. Caliente el aceite en una cazuela mediana y sofría la cebolla a fuego lento durante 5 minutos, o hasta que esté muy blanda; añada el ajo y sofría 1 minuto más.
2. Agregue el tomate, las especias y el azúcar, remueva y deje cocer a fuego lento 10 minutos, hasta que se reduzca y se espese. Añada la sal y la pimienta que desee; y remueva. Déjela enfriar antes de usarla.

Nota: La salsa se puede hacer hasta con 2 días de antelación. Póngala en un recipiente hermético y guárdela en la nevera hasta que la necesite; en el congelador se conserva 2 meses. Si lo desea, prepare más cantidad y congele la que le sobre.



Remueva el tomate y las especias hasta que la salsa se espese.

Aunque se pueden comprar hechas las bases y las salsas, es divertido prepararlas uno mismo. Así se pueden utilizar ingredientes frescos, como los ilustrados arriba.

Pizzas

Aquí están todas sus *pizzas* favoritas, incluyendo la de jamón y piña y la súper suprema. También encontrará adornos maravillosos y originales, así como pan *pita* y *focaccia* usados como bases.



Súper suprema

Preparación: 20 min
Cocción: 33 min
Raciones: 4



- 1 *base de pizza de 30 cm preparada*
- 1 *porción de salsa de pizza comprada*
- 1 *cucharada de aceite de oliva*
- 1 *pimiento verde mediano, picado*
- 100 *g de champiñones pequeños, cortados en láminas*
- 1 *taza de queso mozzarella rallado*
- 1 *loncha de 45 g de jamón cocido, cortada en tiras de 1 cm*
- 45 *g de chorizo blanco, en rodajas finas*
- 30 *g de lonchas de salami, cortadas en cuartos*
- 2 *rodajas de piña, escurridas y cortadas en trozos grandes*
- 2 *cucharadas de aceitunas negras deshuesadas, cortadas en rodajas*

1. Precaliente el horno a 210° C. Ponga la base en una bandeja de 30 cm ligeramente aceitada y extienda bien la salsa. Caliente el aceite en una sartén y sofría el pimiento y los champiñones a fuego medio durante 2 minutos; reserve.

2. Espolvoree tres cuartas partes del queso sobre la base y reparta el sofrito por encima. Reparta luego regularmente el jamón, el chorizo blanco, el salami, la piña y las aceitunas. Espolvoree con el queso restante.

3. Horneéla durante 30 minutos, o hasta que la base esté crujiente y dorada y se haya fundido el queso. Córtela en cuñas y sírvala bien caliente.

Nota: los adornos e ingredientes se pueden adaptar al gusto añadiendo guindilla picada, anchoas, carne picada u otros quesos.

Pizza súper suprema

Pizzas de pollo con salsa Satay

Preparación: 20 min
Cocción: 25 min
Raciones: 6



2 filetes de pechuga de pollo
6 panes pita *pequeños*
1 cebolla roja mediana, en rodajas finas
1 lata de 400 g de mazorcas de maíz pequeñas
¼ de taza de albahaca fresca picada

Salsa Satay
2 cucharaditas de aceite
1 cebolla pequeña, picada fina
¼ de cucharadita de cúrcuma
¼ de cucharadita de chile en polvo
¼ de cucharadita de ajo en polvo
½ cucharadita de azúcar morena
2 cucharaditas de salsa de soja
⅓ de taza de mantequilla de cacahuete
⅓ de taza de leche de coco

1. Precaliente el horno a 210° C. Quite al pollo el exceso de grasa y los nervios. Llene a medias una sartén grande con agua y hágala hervir. Agregue el pollo, baje el fuego y déjelo cocer a fuego muy lento durante 7 minutos, dándole una vez la vuelta. Sáquelo de la sartén y déjelo enfriar aparte.

2. Para la salsa Satay: Caliente el aceite en una cazuela pequeña y sofría la cebolla a fuego lento durante 2 minutos. Añada la cúrcuma, el chile y el ajo; sofría 1 minuto más. Agregue el azúcar, la soja, la mantequilla de cacahuete y la leche de coco; remueva a fuego lento durante 1 minuto, hasta que los ingredientes se hayan mezclado. Pase la mezcla a un cuenco y déjela enfriar aparte.

3. Corte el pollo frío en lonchas finas. Reserve un tercio de la salsa *satay* y ponga el pollo con el resto de la salsa; remueva para que se moje ligeramente por todas partes.

4. Unte el pan *pita* con la salsa que había reservado. Ponga las rodajas finas de cebolla, las mazorcas de maíz y la mezcla del pollo sobre las bases de *pita*. Hornéelas durante 15 minutos, o hasta que las bases estén crujientes. Espolvoree con la albahaca fresca picada y sírvalas.

Nota: hay panes *pita* de distintos tamaños y son excelentes como bases para *pizzas*.

Pizza de mariscos (arriba) y Pizzas de pollo con salsa Satay

Pizza de mariscos

Preparación: 10 min
Cocción: 20 min
Raciones: 4-6



1 base de 30 cm de pizza *comprada*
½ taza de salsa de pizza *comprada*
1 lata de 170 g de carne de cangrejo, bien escurrida
200 g de langostinos pelados
1 lata de 100 g de ostras
¾ de taza de queso mozzarella *rallado*
pimienta negra recién molida, al gusto
1 cucharada de hojas frescas de orégano

1. Precaliente el horno a 210° C. Ponga la base de *pizza* en una bandeja de horno y extienda la salsa por encima procurando que quede bien cubierta toda la base.

2. Reparta luego la carne de cangrejo sobre la salsa. Esparza los langostinos sobre el cangrejo y ponga las ostras encima. Espolvoree con el queso *mozzarella.*

3. Muela directamente la pimienta por encima de la *pizza* preparada. Hornéela durante 20 minutos, o hasta que se haya fundido el queso y la corteza de la *pizza* quede crujiente. Esparza por encima las hojas de orégano si lo desea y sirva la *pizza* inmediatamente.

Pizza vegetariana

Preparación: 20 min + la base y la salsa
Cocción: 25 min
Para una pizza de 30 cm



½ porción de salsa de pizza (página 5)
1 base fina de pizza de harina de integral (pág. 4)
1 pimiento rojo pequeño, picado fino
1 pimiento verde pequeño, picado fino
75 g de champiñones pequeños, cortados en láminas
1 taza de trozos de piña, bien escurridos
1 lata de 270 g de granos de maíz, bien escurridos
1 taza de queso mozzarella rallado
1 cucharadita de hierbas secas variadas

1. Precaliente el horno a 210° C. Extienda la salsa de *pizza* sobre la base, reparta el pimiento verde y rojo y ponga los champiñones encima.
2. Reparta los trozos de piña y los granos de maíz sobre los champiñones, y luego espolvoree el queso por igual sobre la *pizza*. Finalmente, espolvoree con las hierbas.
3. Hornéela durante 25 minutos, o hasta que la masa esté bien dorada. Déjela reposar durante 5 minutos, córtela en cuñas y sírvala.

Súper Pizza de carne

Preparación: 20 min+ la base y la salsa
Cocción: 35 min
Raciones: 4-6



4 lonchas de beicon, en cuadraditos de 2 cm
350 g de carne magra de vaca picada
1 porción de salsa de pizza (página 5)
1 base gruesa de pizza (página 4)
100 g de lonchas de salami, cortadas en cuñas
150 g de lonchas de jamón cocido, en cuadraditos de 2 cm
1 taza de queso mozzarella rallado

1. Precaliente el horno a 210° C. Fría el beicon sin aceite en una sartén antiadherente a fuego medio durante 4-5 minutos hasta que se dore. Retírelo de la sartén y escúrralo sobre papel absorbente.
2. Fría la carne en la misma sartén a fuego medio durante 5 minutos, hasta que se dore y casi todo el jugo se haya evaporado. Deshaga con un tenedor los grumos que se formen durante la cocción. Agregue a la sartén la salsa de *pizza* y mézclela bien. Pase la mezcla a un cuenco para que se enfríe.
3. Extienda la mezcla de carne fría sobre la base de la *pizza*. Reparta el beicon, el salami y el jamón sobre la carne y espolvoree con el queso. Hornéela durante 25 minutos, o hasta que la masa esté bien dorada. Déjela reposar durante 5 minutos antes de cortarla en cuñas y servirla.

Pizza de beicon y huevo

Preparación: 15 min
Cocción: 25 min
Raciones: 4



8 lonchas de beicon
1 taza de salsa de pizza ya preparada
4 bases individuales de pizza ya preparadas
1 taza de queso cheddar rallado
4 huevos pequeños
¼ de taza de queso cheddar rallado, extra
unas ramitas de orégano fresco, para adornar

1. Precaliente el horno a una temperatura de 210° C. Quite la corteza al beicon y córtelo en cuadraditos de 2 cm. Caliente una sartén antiadherente y fría el beicon a fuego medio durante 5 minutos o hasta que esté ligeramente dorado y crujiente. Retírelo de la sartén y escúrralo sobre papel absorbente.



Súper pizza de carne (arriba), Pizza de beicon y huevo (centro) y Pizza vegetariana

2. Extienda la salsa de *pizza* sobre las bases y póngalas en una bandeja de horno. Reparta el beicon entre las bases y rocíelas con queso. Haga un hueco pequeño en el queso. Casque con cuidado el huevo en el hueco, sin romper la yema. Rocíe cada huevo con el queso rallado extra.
3. Hornéela durante 20 minutos hasta que se cuaje el huevo, se funda el queso y esté dorada la masa. Luego, adórnela con orégano y sírvala inmediatamente.

Pizza en molde hondo

Preparación: 15 min + la base y la salsa
Cocción: 30 min
Raciones: 4-6



1 porción de masa para hacer base de pizza, (página 4)
250 g de carne picada de cerdo y vaca
½ porción de salsa de pizza (página 5)
1 pimiento rojo mediano, picado fino
1 pimiento verde mediano, picado fino
75 g de champiñones pequeños, cortados en láminas
350 g de tomates pera, en rodajas
⅓ de taza de aceitunas verdes rellenas de pimiento, en rodajas
1 ½ tazas de queso mozzarella rallado
½ taza de queso parmesano rallado
1 cucharada de aceite de oliva

1. Precaliente el horno a una temperatura de 210° C. Unte con aceite un molde desmontable de 26 cm. Enharine la base y las paredes con harina de maíz y sacuda la sobrante. Estire la masa con el rodillo y forre la base y ¾ partes de las paredes. Remeta un poco los extremos para formar el reborde.
2. Caliente una sartén antiadherente y saltee la carne a fuego medio de 3 a 5 minutos hasta que se dore; deshaga los grumos con un tenedor. Escurra el jugo sobrante y déjela enfriar.
3. Extienda la salsa de *pizza* sobre la base preparada; ponga encima la carne y reparta los pimientos y los champiñones por igual. Disponga decorativamente el tomate, reparta las aceitunas y espolvoree los quesos *mozzarella* y parmesano rallados.
4. Unte el borde de la masa con el aceite y meta la *pizza* en el horno a 210° C durante 25 minutos, o hasta que se funda el queso y la masa esté bien dorada. Déjela reposar 5 minutos antes de cortarla en cuñas; sírvala inmediatamente.

Nota: la masa de *pizza* que se obtiene en esta receta es mucho más gruesa que la normal.



Pizza en molde hondo



Estire la masa y forre la base y las paredes del molde; remeta el extremo de la masa para hacer el borde.



Deshaga los grumos con un tenedor mientras se dora la carne a fuego medio.





Esparza sobre la carne el pimiento picado rojo y verde y los champiñones en láminas.



Después de cubrir la pizza con el queso rallado, pinte el borde de la masa con aceite.

Pizza a la griega

Preparación: 20 min+ la salsa
Cocción: 20 min
Raciones: 4



1 manojo de espinacas (500 g)

50 g de aceitunas negras (kalamata*)*
½ porción de salsa de pizza *(página 5)*
4 panes pita *redondos, de 17 cm*
⅓ de taza de pasas
¼ de taza de piñones
200 g de queso feta

1. Precaliente el horno a 210° C. Elimine los tallos de las espinacas y lave bien las hojas en agua fría. Póngalas empapadas de agua en una cazuela grande, tápela y cuézalas a fuego lento hasta que se ablanden; remueva de vez en cuando. Retírelas del fuego y deje enfriar.
2. Escurra bien las espinacas y córtelas en juliana. Quite los huesos a las aceitunas y córtelas en cuartos. Extienda la salsa de *pizza* sobre los panes *pita* y reparta las espinacas por igual sobre la salsa.
3. Esparza sobre las espinacas las aceitunas, las pasas y los piñones. Desmenuce el queso por encima y ponga las *pizzas* en bandejas de horno. Métalas en el horno durante 15 minutos, o hasta que el queso esté dorado y las bases crujientes. Sírvalas inmediatamente.

Pizza a la griega (arriba) y Pizza de verduras y queso de cabra

Pizza de verduras y queso de cabra

Preparación: 30 min+ la base
Cocción: 35 min
Raciones: 4-6



1 pimiento rojo mediano

2 cucharaditas de aceite de oliva
1 cebolla pequeña, picada fina
2 dientes de ajo, majados
2 calabacines medianos
2 berenjenas medianas delgadas
2 tomates medianos, en rodajas
1 base fina de pizza *(página 4)*
¼ de taza de albahaca fresca, en tiras finas
sal y pimienta
100 g de batatas, en rodajas finas
aceite de oliva, extra
100 g de queso de cabra, en lonchas

1. Precaliente el horno a 210° C. Corte los pimientos en cuartos, quíteles las pepitas y la membrana, póngalos con la piel hacia arriba en una placa de horno y gratínelos 5 minutos, hasta que la piel se ponga negra. Sáquelos del horno, cúbralos con un paño limpio y deje que se enfríen. Una vez fríos, quíteles la piel y córtelos en tiras de 1 cm.
2. Caliente el aceite en una cazuela pequeña y sofría la cebolla a fuego lento durante 4 minutos, o hasta que se ablande. Añada el ajo y sofría 1 minuto más. Déjelo enfriar.
3. Con un pelaverduras, corte los calabacines y las berenjenas, a lo largo, en rodajas finas; córtelas luego por la mitad. Reparta el tomate sobre la base de *pizza;* extienda la mezcla de cebolla sobre el tomate. Espolvoree con la albahaca, sal y pimienta.
4. Coloque la batata, el calabacín y la berenjena sobre la *pizza* y píntelos ligeramente con aceite. Reparta el pimiento y el queso por encima y pinte ligeramente con aceite el borde de la masa. Métala en el horno durante 25 minutos, o hasta que la masa esté dorada. Córtela en cuñas y sírvala inmediatamente.

Nota: el queso de cabra tiene un sabor algo fuerte y ácido que no agrada a todo el mundo. Sustitúyalo por queso *feta*, más suave, si lo prefiere.

Pizza picante de Santa Fe

Preparación: 15 min + la base
Cocción: 25 min
Raciones: 4



350 g de tomates, picados finos
3 cebolletas, cortadas en rodajas finas
2 cucharadas de cilantro fresco picado fino
1 cucharada de aceite de oliva
1 cucharadita de vinagre de vino tinto
1 diente de ajo, majado
1 base fina de pizza *integral (página 4)*
60 g de salchichón picante, en tiras cortas y finas
¼ de taza de chiles jalapeños embotellados, en rodajas y escurridos
¾ de taza de queso cheddar *rallado*
hojas de orégano, para adornar

1. Precaliente el horno a 210° C. Mezcle en un cuenco pequeño el tomate, las cebolletas, el cilantro, el aceite, el vinagre y el ajo. Deje reposar durante 10 minutos.
2. Escurra esta mezcla de tomate y extiéndala sobre la base de *pizza*. Reparta por encima el salchichón y los chiles y espolvoree con el queso. Hornee la *pizza* durante 25 minutos, hasta que la masa esté dorada y crujiente. Adórnela con orégano si lo desea. Córtela en cuñas y sírvala inmediatamente.

Pizza de pollo asado con salsa barbacoa

Preparación: 20 min + la base y la salsa
Cocción: 25 min
Raciones: 4



½ porción de masa para base de pizza *de maíz, (página 4)*
½ porción de salsa de pizza *(página 4)*
¼ de taza de salsa para barbacoa
½ pollo a la barbacoa o asado
1 cebolla roja mediana, en rodajas
1 taza de queso gruyère *rallado*
80 g de tomates cereza, en cuartos
1 cucharada de aceite de oliva
1 cucharada de perejil fresco picado

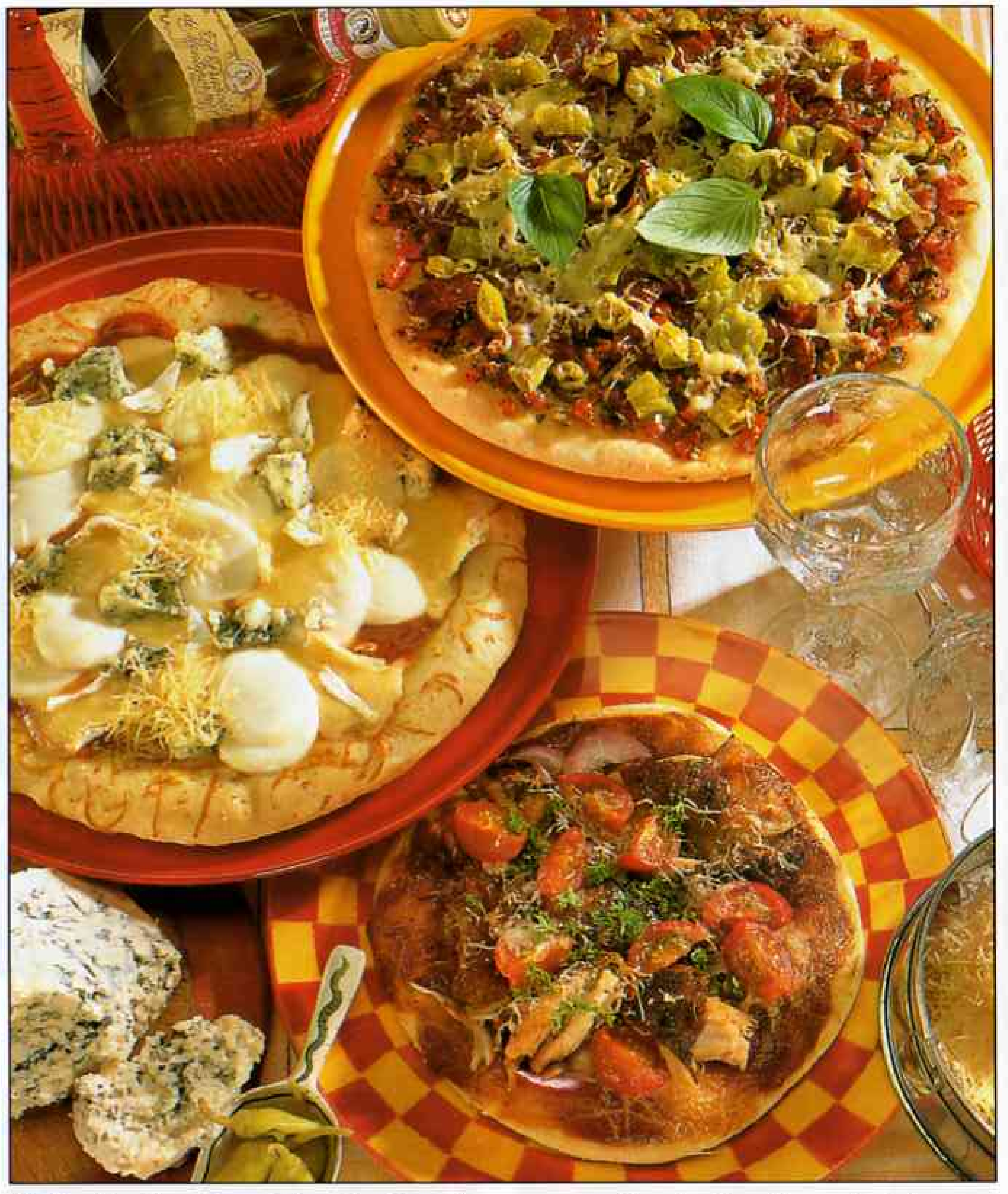
1. Precaliente el horno a 210° C. Unte 2 bandejas de horno con aceite y espolvoréelas con harina de maíz. Divida en dos partes la masa y estírelas con el rodillo para formar dos bases redondas de 17 cm; ponga las bases en las bandejas. Mezcle bien la salsa de *pizza* con la salsa barbacoa y extienda regularmente la mezcla sobre las bases.
2. Quite los huesos al pollo y corte la carne en trozos. Esparza la cebolla sobre las bases de *pizza* y espolvoree por encima la mitad del queso. Distribuya los trozos de pollo sobre el queso y reparta por encima el tomate.
3. Extienda el queso restante sobre las *pizzas* y unte el borde de la masa con el aceite. Hornéelas durante 25 minutos, o hasta que se doren. Rocíelas con el perejil picado y sírvalas.

Pizza a los cuatro quesos

Preparación: 15 min + la salsa
Cocción: 10 min
Raciones: 4-6



125 g de queso camembert
125 g de queso azul
100 g de queso bocconcini *(página 56)*
½ porción de salsa de pizza *(página 5)*
1 base redonda de pizza *de 26 cm*
⅓ de taza de queso parmesano, rallado en tiras finas
1 cucharadita de aceite de oliva



Desde arriba: Pizza picante de Santa Fe, Pizza a los cuatro quesos, Pizza de pollo asado con salsa barbacoa

1. Precaliente el horno a 210° C. Corte el queso *camembert* en dados pequeños de 1 cm, desmenuce el queso azul y corte el *bocconcini* en lonchas finas.
2. Extienda la salsa de *pizza* sobre la base y reparta el *camembert* y el queso azul sobre la salsa. Coloque las lonchitas de *bocconcini* sobre la *pizza* y espolvoree el parmesano. Unte con el aceite el borde de la masa.
3. Hornéela durante 10 minutos, o hasta que se fundan los quesos. Déjela reposar durante 5 minutos y sírvala.

Más grande que Texas



Prepare una bandeja antiadherente. Úntela con aceite y espolvoree con polenta o semolina.



Agregue la salsa y las judías rojas a la sartén con la cebolla sofrita y la carne picada dorada.

Más grande que Texas

Preparación: 20 min + la base
Cocción: 30 min
Raciones: 6-8



2 cucharaditas de aceite vegetal
1 cebolla mediana, picada fina
500 g de carne magra de vaca, picada
1 ½ tazas de salsa para tacos espesa
1 lata de 425 g de judías rojas, enjuagadas y escurridas
1 porción de masa para base de pizza (página 4)
1 taza de queso mozzarella rallado
2 aguacates medianos, en rodajas
½ taza de nata agria

1. Precaliente el horno a 210° C. Unte con aceite una bandeja antiadherente de 25x38 cm y espolvoree con polenta o con semolina.

2. Caliente aceite en una sartén y sofría la cebolla a fuego medio 2 minutos hasta que se ablande. Agregue la carne y fríala durante 5 minutos hasta que esté dorada y se haya evaporado casi todo el jugo. Añada la salsa para tacos y las judías y remueva para mezclar todo. Pase la mezcla a un cuenco para que se enfríe.

3. Estire la masa con el rodillo hasta formar un rectángulo de 25x38 cm. Póngalo en la bandeja preparada y remeta los extremos para hacer el borde. Extienda la mezcla fría sobre la base y espolvoree el queso. Hornée la *pizza* 25 minutos hasta que la masa esté bien dorada.

4. Coloque las rodajas de aguacate en dos filas a lo largo de la *pizza* y corte ésta en cuadrados; sírvalos con un montoncito de nata agria.



Ponga la masa en la bandeja, remeta los extremos para hacer el borde y extienda la mezcla de carne.



Cuando la pizza esté horneada, coloque por encima dos filas de rodajas de aguacate.

Pizzas individuales al Pesto

Preparación: 20 min + la base
Cocción: 20 min
Raciones: 6



½ porción de masa para base de pizza (página 4)
6 lonchas de jamón serrano, cortadas a lo ancho en tiras de 2 cm
6 corazones de alcachofa, cortados en cuartos
100 g de bocconcini, *en lonchas*

Pesto
1 taza de hojas de albahaca fresca
¼ de taza de piñones
2 dientes de ajo
¼ de taza de queso parmesano en tiras
⅓ de taza de aceite de oliva

1. Precaliente el horno a 210° C. Unte con aceite 2 bandejas de horno y espolvoréelas con polenta o semolina. Divida la masa en 6 partes y estírelas con el rodillo para formar bases redondas de 13 cm.
2. Para el *pesto*: ponga en la picadora la albahaca, los piñones, el ajo y el queso; bátalos 1 minuto hasta que estén bien picados. Sin apagar el motor, vierta el aceite en hilillo fino y continúe batiendo hasta que la mezcla esté homogénea.
3. Extienda el *pesto* sobre cada base y reparta el jamón, las alcachofas y el *bocconcini*. Hornéelas durante 20 minutos, hasta que el queso se haya fundido y las bases estén doradas y crujientes. Sírvalas inmediatamente.

Pizza de aceitunas con cebolla

Preparación: 25 min + la base
Cocción: 55 min
Raciones: 4



2 cucharadas de aceite de oliva
3 cebollas grandes, en rodajas
2 pimientos rojos grandes
¾ de taza de aceitunas negras deshuesadas
2 dientes de ajo, majados
1 cucharada de alcaparras
¼ de taza de aceite de oliva, extra
½ porción de masa para base de pizza (página 4)
½ taza de queso parmesano rallado

1. Precaliente el horno a 210° C. Unte con aceite 2 fuentes de horno y espolvoréelas con semolina o polenta. Caliente el aceite en una cazuela grande y sofría la cebolla a fuego lento 15 minutos hasta que esté muy blanda; remueva de vez en cuando. Suba el fuego y sofríala a fuego medio 15 minutos más, hasta que se dore. Enfríela.
2. Corte los pimientos a lo largo en cuartos y quite las semillas y la membrana. Póngalos con la piel hacia arriba en una placa de horno y gratínelos durante 5 minutos, hasta que la piel se ponga negra. Sáquelos del horno, cúbralos con un paño limpio y deje que se enfríen. Ya fríos, pélelos y córtelos en tiras de 1 cm.
3. Ponga las aceitunas, el ajo y las alcaparras en la picadora y tritúrelos unos 30 segundos. Sin apagar el motor, vierta el aceite en hilillo fino y bata hasta que la mezcla esté homogénea. Divida la masa en cuatro partes y estírelas con el rodillo para formar cuatro bases cuadradas de 15 cm. Extienda la mezcla de aceitunas sobre las bases, dejando un reborde de 2 cm sin untar, y póngalas en las bandejas.
4. Reparta la cebolla sobre las aceitunas y espolvoree con el queso. Coloque las tiras de pimiento diagonalmente y hornee las *pizzas* durante 20 minutos, hasta que la masa esté dorada. Córtelas en cuñas y sírvalas inmediatamente.

Pizza de aceitunas con cebolla (arriba) y Pizzas individuales al pesto

Pizza de tomate y Mozzarella

Preparación: 15 min
Cocción: 25 min
Raciones: 2



250 g de tomates cereza, partidos por la mitad
4 quesos bocconcini*, en cuartos*
1 diente de ajo, majado
1 cucharada de aceite de oliva
1 pan focaccia *ovalado de 24 cm*
½ porción de salsa de pizza *(página 5)*
sal y pimienta negra molida
2 cucharaditas de hojas de orégano fresco
1 cucharadita de ramitos de romero fresco

1. Precaliente el horno a 210° C. Mezcle bien en un cuenco mediano los tomates, los *bocconcini*, el ajo y el aceite.
2. Ponga la *focaccia* en una bandeja de horno, úntela con la salsa y hornéela durante 5 minutos. Retírela del horno y reparta por encima la mezcla de tomate; ponga sal y pimienta al gusto. Hornéela 20 minutos, o hasta que la *focaccia* esté crujiente y el queso fundido. Espolvoree con el orégano y el romero, córtela en cuñas y sírvala enseguida.

Pizza con queso Feta marinado

Preparación: 20 min + la base
Cocción: 25 min
Raciones: 4-6



¾ de taza de tomates secos
1 diente de ajo, majado
1 cucharada de piñones
¼ de taza de aceite de oliva
200 g de espinacas
1 base fina de pizza de harina integral (página 4)
1 cebolla roja mediana, en rodajas finas
2 tomates medianos, cortados en cuñas
8 filetes de anchoa, cortados en tiras finas
150 g de queso feta *marinado, escurrido y desmenuzado*

1. Precaliente el horno a 210° C. Ponga los tomates secos en un cuenco pequeño y cúbralos con agua hirviendo. Déjelos reposar durante 5 minutos y escúrralos bien. Ponga en la batidora los tomates secos, el ajo y los piñones; bátalos durante 20 segundos, o hasta que estén bien picados. Sin apagar el motor, vierta el aceite en hilillo fino y continúe batiendo hasta que la mezcla esté homogénea.
2. Quite los tallos a las espinacas y lave bien las hojas en agua fría; póngalas en una cazuela grande sólo con el agua que les quede de lavarlas. Tape la cazuela y cuézalas a fuego lento, removiéndolas de vez en cuando, hasta que se ablanden. Una vez reblandecidas, retírelas del fuego, déjelas enfriar y séquelas sobre papel absorbente.
3. Extienda la mezcla de los tomates secos sobre la base de *pizza*. Ponga una capa de hojas enteras de espinaca y reparta por encima la cebolla; corte las cuñas de tomate en cuartos y colóquelos por encima.
4. Distribuya de forma equitativa las tiras de anchoa por encima del tomate y reparta el queso *feta* previamente desmenuzado. Hornee la *pizza* durante 25 minutos aproximadamente, hasta que vea que la masa está bien dorada. Córtela en cuñas y sírvala inmediatamente.



Pizza con queso feta marinado (arriba) y Pizza de tomate y mozzarella

Pizza de pimientos

Preparación: 15 min
Cocción: 20 min
Raciones: 4



1 base de pizza de 30 cm de diámetro
1 porción de salsa de pizza
1 taza de queso mozzarella *o* cheddar, *rallados*
1 lata de 80 g de pimientos rojos, en tiras finas
50 g de salami, cortado en rodajas finas
40 g de lonchas de mortadela, cortadas en cuartos

1. Precaliente el horno a 210° C. Ponga la base de *pizza* en una bandeja de horno ligeramente aceitada.
2. Extienda la salsa por igual sobre la base y espolvoréela con ¾ de la taza de *mozzarella* o de *cheddar.* Reparta por encima los pimientos, el salami y la mortadela y espolvoree con el resto del queso.
3. Hornéela durante 20 minutos, o hasta que el queso se funda y la base esté crujiente y dorada. Córtela en cuñas y sírvala.

Nota: también puede utilizar otros fiambres; pruebe con panceta, jamón serrano y salamis variados, picantes o especiados.

Pizza de vieiras al limón

Preparación: 25 min + la base
Cocción: 35 min
Raciones: 4



150 g de vieiras
1 ½ tazas de agua
1 cucharada de zumo de limón
1 cucharada de mantequilla
2 ramitos de tomillo de limón
1 cucharada de aceite de oliva
25 g de jamón serrano, en tiras de 1 cm
1 base fina de pizza *(página 4)*
100 de mozzarella, *en lonchas de 5 mm*
2 cucharaditas de tomillo de limón fresco picado fino
2 cucharaditas de cebollino fresco picado fino

Salsa
1 cucharada de aceite de oliva
1 diente de ajo, majado
2 cebolletas, picadas
3 tomates grandes maduros, pelados, sin semillas y picados
1 cucharadita de corteza de limón rallada
sal y pimienta, al gusto

1. Precaliente el horno a 210° C. Limpie las vieiras y desvénelas. Caliente agua en una cazuela mediana y añada el zumo de limón, la mantequilla y los ramitos de tomillo de limón. Cuando hierva el agua, baje el fuego, eche las vieiras y cuézalas a fuego lento durante 2 minutos. Sáquelas con una espumadera, escúrralas sobre papel absorbente y resérvelas.
Caliente el aceite en una sartén y fría el jamón a fuego medio 2 minutos. Sáquelo y escúrralo sobre papel absorbente.
2. Para la salsa: caliente el aceite en una cazuela mediana y sofría el ajo y las cebolletas a fuego lento durante 2 minutos. Agregue el tomate y la ralladura y sofría otros 6 minutos, hasta que la salsa se reduzca. Eche la sal y la pimienta, apártela del fuego y deje que se enfríe.
3. Extienda la salsa por igual sobre la base de *pizza.* Reparte regularmente por encima las rodajas de *mozzarella* con las vieiras y el jamón y espolvoree con el tomillo de limón y el cebollino. Hornéela durante 25 minutos, hasta que la masa esté bien dorada. Córtela en porciones y sírvala

Nota: la cocción previa de las vieiras evita que se sequen demasiado durante la cocción posterior en el horno.

Pizza de pimientos (arriba), Pizza de vieiras al limón

Pizza de salmón ahumado

Preparación: 25 min + la base
Cocción: 35 min
Raciones: 4



½ porción de masa para base de pizza (página 4)
¼ de taza de aceite de oliva
2 tomates grandes maduros, en rodajas finas
180 g de queso cremoso, en lonchas
1 cebolla roja mediana, en cuñas finas
100 g de salmón ahumado
1 cucharada de zumo de limón
1 cucharada de alcaparras
2 cucharaditas de eneldo fresco picado fino
pimienta, al gusto

1. Precaliente el horno a 210° C. Unte con aceite una bandeja de *pizza* de 30 cm y espolvoréela con polenta. Estire la masa con el rodillo para formar una base redonda de 30 cm; póngala en la bandeja. Úntela con un poco de aceite de oliva y ponga la sal. Pinche la masa con un tenedor y hornéela durante 20 minutos.
2. Reparta las rodajas de tomate, las lonchas de queso y las cuñas de cebolla sobre la base de la *pizza*. Hornéela durante 15 minutos hasta que la masa esté bien dorada.
3. Rocíe el salmón con el zumo de limón y déjelo reposar durante 5 minutos; dispóngalo sobre los ingredientes de la base. Esparza por encima las alcaparras y el eneldo, y añada la pimienta a su gusto. Córtela en cuñas y sírvala inmediatamente.

Pizza de setas y champiñones

Preparación: 25 min + la base
Cocción: 45-50 min
Raciones: 4



1 base fina de pizza (página 4)
2 cucharadas de aceite de oliva
2 cucharadas de cebolleta picada fina
275 g de champiñones pequeños, limpios y en láminas
150 g de setas de cardo, en trozos
125 g de mozzarella, en lonchas finas
1 cucharada de cilantro fresco picado

Salsa
1 cucharada de aceite de oliva
2 dientes de ajo, majados
1 cucharada de tomate concentrado
1 lata de 475 g de tomate, troceado
1 cucharadita de azúcar
1 cucharadita de cilantro molido
½ cucharadita de comino molido
¼ de cucharadita de pimentón dulce
sal y pimienta

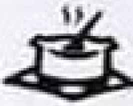
1. Precaliente el horno a 210° C. Caliente el aceite en una sartén y sofría la cebolleta, los champiñones y las setas a fuego lento durante 4 minutos. Retire del fuego y escurra sobre papel absorbente.
2. Para la salsa: caliente el aceite en una cazuela mediana y sofría el ajo durante 2 minutos. Añada el tomate concentrado, el azúcar, el cilantro, el comino, el pimentón y la sal y la pimienta; remueva. Lleve a ebullición, baje el fuego y deje cocer a fuego lento durante 20 minutos, o hasta que la salsa se reduzca. Retírela del fuego y resérvela.
3. Extienda la salsa sobre la base. Reparta la *mozzarella* sobre la salsa y ponga encima el sofrito de champiñones y setas; espolvoree con el cilantro picado. Hornee la *pizza* durante 25 minutos hasta que la masa esté bien dorada; córtela en cuñas y sírvala.



Pizza de salmón ahumado (arriba) y Pizza de setas y champiñones

Pizza de patata y langostinos al ajillo

Preparación: 40 min + la base
Cocción: 1½ h
Raciones: 4



2 patatas medianas, sin pelar, cortadas en 8 cuñas
aceite para untar
sal
1 pimiento rojo grande
375 g (12 piezas) de langostinos medianos
2 cucharadas de aceite de oliva, extra
3 dientes de ajo, majados
1 guindilla roja pequeña, picada fina
1 base fina de pizza (página 4)
125 g de mozzarella, cortada en lonchas finas
¼ de taza de albahaca fresca, en tiras

Salsa
50 g de tomates secos
1 taza de agua hirviendo
1 tomate mediano maduro, pelado, sin semillas y picado
2 cucharadas de aceite de oliva

1. Precaliente el horno a 210° C. Unte los trozos de patata con aceite, póngalos en una bandeja de horno y écheles sal. Hornee las patatas durante 30 minutos hasta que estén hechas por dentro. Déjelas enfriar un poco, separe con una cuchara la carne de las pieles y reserve aparte éstas.
2. Corte el pimiento por la mitad y quítele las semillas y la membrana. Gratínelo en una bandeja con la piel hacia arriba de 5 a 7 minutos, o hasta que la piel se hinche y se ponga negra. Sáquelo del horno, tápelo con un paño limpio y déjelo enfriar; luego quítele la piel y corte la carne en tiras de 1 cm. Resérvelo.
3. Pele los langostinos dejando el final de la cola y desvénelos. Caliente aceite en una sartén antiadherente y sofría el ajo y ½ cucharadita de la guindilla durante 1-2 minutos. Eche los langostinos y fríalos a fuego medio durante 1 minuto por cada lado. Retírelos y resérvelos.
4. Para la salsa: ponga los tomates secos y el agua hirviendo en un cuenco pequeño; déjelos en remojo 8 minutos para que se ablanden y escúrralos. Póngalos con el tomate picado y el aceite en la batidora y bata hasta obtener una pasta homogénea.
5. Extienda la salsa sobre la base de *pizza* y coloque las lonchas de *mozzarella* sobre la salsa. Ponga encima los langostinos, las tiras de pimiento y las cáscaras de patata. Espolvoree generosamente con la albahaca en tiras y el resto de la guindilla. Hornéela durante 35 minutos hasta que la masa esté dorada, córtela en cuñas y sírvala inmediatamente.

Bolsillos de Pizza

Preparación: 20 min
Cocción: 20 min
Raciones: 2



½ porción de masa para base de pizza (página 4)
1 taza de mozzarella rallada
2 tomates medianos maduros, en rodajas finas
1 cebolla roja mediana, en rodajas finas
100 g de jamón cocido, en cuadraditos
2 cucharaditas de orégano seco
sal y pimienta
1 taza de queso cheddar *rallado*
aceite para untar

1. Precaliente el horno a 210° C. Unte con aceite una bandeja para *pizza* de 30 cm y espolvoréela con polenta. Divida la masa para hacer la base en dos porciones y estírelas con el rodillo para formar dos círculos de 24 cm. Reparta en la mitad de cada uno de los círculos ½ taza de *mozzarella* y la mitad del tomate, de la cebolla y del jamón; espolvoree con orégano, sal y pimienta y ponga encima el queso *cheddar*.
2. Unte con aceite los bordes de cada base de *pizza* y cubra la mitad rellena con la otra mitad formando una empanadilla grande. Apriete bien los bordes para que queden pegados. Ponga ambas empanadillas en la bandeja preparada, píntelas con aceite y écheles un poco de sal. Hornéelas durante 20 minutos, o hasta que estén doradas y crujientes. Luego córtelas por la mitad para hacer los bolsillos y sírvalas inmediatamente.



Bolsillos de pizza (arriba) y Pizza de patata y langostinos al ajillo

Pizza de jamón y piña

Preparación: 25 min + la salsa
Cocción: 25 min
Raciones: 4



1 ½ tazas de harina de fuerza
7 g de levadura desecada
30 g de mantequilla
½ taza de leche
½ porción de salsa de pizza *(página 5)*
1 ½ tazas de mozzarella *rallada*
150 g de jamón cocido, en cuadraditos
1 lata de 225 g de rodajas de piña, bien escurridas

1. Precaliente el horno a 210° C. Unte con aceite una bandeja para *pizza* de 30 cm. Bata la harina y la mantequilla en la batidora durante 20 segundos, o hasta que la mezcla tenga aspecto arenoso. Agregue la leche y bata durante 30 segundos más para mezclar los ingredientes. Pase la mezcla a una superficie ligeramente enharinada y amásela suavemente 1 minuto o hasta que quede homogénea. Estírela con el rodillo para formar un círculo de 30 cm. Póngala en la bandeja preparada y remeta los extremos para formar el borde.
2. Extienda la salsa de *pizza* sobre la base y espolvoréela con 1 taza de *mozzarella*; reparta por encima los cuadraditos de jamón. Corte en trozos las rodajas de piña y espárzalos sobre la *pizza*. Espolvoree con *mozzarella* restante.
3. Hornéela 25 minutos, o hasta que la masa esté bien dorada. Córtela en cuñas y sírvala inmediatamente.

Súper Pizza de mariscos

Preparación: 35 min + la base
Cocción: 40 min
Raciones: 4



250 g de langostinos
80 g de vieiras
150 g de pulpitos
200 g de mejillones con su concha
1 ½ tazas de agua
½ taza de vino blanco
½ cucharadita de guindilla fresca picada
1 base fina de pizza *(página 4)*
1 taza de mozzarella *rallada*
1 cucharada de alcaparras
1 cucharada de perejil fresco picado fino

Salsa
1 cucharada de aceite de oliva
1 diente de ajo, majado
2 cucharadas de cebolleta picada fina
1 cucharada de jerez dulce
3 tomates grandes maduros, pelados, sin semillas y troceados
1 cucharada de tomate concentrado
1 cucharada de perejil fresco picado fino

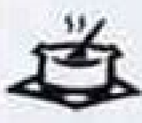
1. Precaliente el horno a 210° C. Pele y desvene los langostinos. Limpie y desvene las vieiras. Limpie los pulpitos y quíteles la uña y las tripas; córtelos en mitades. Limpie los mejillones y quíteles las barbas. Caliente el agua con el vino y la guindilla en una cazuela mediana. Lleve a ebullición, baje el fuego y cueza los langostinos a fuego lento durante 2 minutos; retírelos con la espumadera y escúrralos. Ponga en la cazuela las vieiras y cuézalas durante 1½ minutos; sáquelas con la espumadera y escúrralas. Eche los mejillones, tape la cazuela y cuézalos durante 3 minutos hasta que se abran, desechando los cerrados. Sáquelos de las conchas, o déjelos con ellas si lo prefiere. Reserve los mariscos.
2. Para la salsa: caliente aceite en una cazuela mediana y sofría el ajo y la cebolleta a fuego lento durante 2 minutos. Agregue el tomate concentrado y sofría 1 minuto más, removiendo constantemente. Añada el tomate troceado, el jerez y el perejil; deje que cueza a fuego lento durante 6 minutos, o hasta que la salsa se haya espesado y reducido un poco. Retire la cazuela del fuego y deje que la salsa se enfríe.
3. Extienda la salsa por igual sobre la base de *pizza* y espolvoree por encima con el queso *mozzarella*. Reparta los mariscos ya cocidos sobre el queso y espolvoréelo con las alcaparras y el perejil. Hornee la pizza durante 30 minutos hasta que la masa esté bien dorada y sírvala inmediatamente.



Pizza de jamón y piña (arriba) y Súper pizza de mariscos

Pizza de verduras

Preparación: 20 min + la base y la salsa
Cocción: 25 min
Raciones: 4-6



100 g de brécol, en florecillas pequeñas
1 manojo de puntas de espárragos verdes, en trozos de 3 cm
1 zanahoria mediana, en bastoncitos
½ porción de salsa de pizza *(página 5)*
1 base fina de pizza *integral (página 4)*
2 calabacines medianos, en bastoncitos
1 lata de 130 g de granos de maíz, bien escurridos
½ taza de brotes de soja
2 tomates medianos, picados
¾ de taza de queso cheddar *desnatado, rallado*

1. Precaliente el horno a 210° C. Ponga en un cuenco grande refractario el brécol, los espárragos y la zanahoria; cúbralos con agua hirviendo y déjelos en remojo 2 minutos. Escúrralos, sumérjalos en agua helada y escúrralos de nuevo. Séquelos con papel absorbente.
2. Extienda la salsa de *pizza* sobre la base y reparta el brécol, los espárragos, la zanahoria y los calabacines; esparza los granos de maíz y luego los brotes de soja; por último, reparta el tomate.
3. Espolvoree la *pizza* con el queso y hornéela durante 25 minutos hasta que el queso se funda y la masa esté dorada. Sírvala.

Pizza de salami

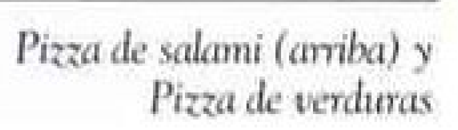
Preparación: 20 min + la base
Cocción: 40 min
Raciones: 4



Salsa
1 cucharada de aceite de oliva
2 dientes de ajo, majados
1 guindilla roja, picada fina
1 cucharada de tomate concentrado
1 lata de 400 g de tomate, troceado
¼ de cucharadita de pimentón dulce
1 cucharada de orégano seco
2 hojas grandes de albahaca fresca, en tiras
1 cucharadita de pimienta negra machacada
sal, al gusto
1 base fina de pizza *(página 4)*
150 g de mozzarella*, en rajas de 5 mm*
1 lata de 45 g de filetes de anchoa, escurridos y cortados en tiras finas
12-14 rodajas finas de salami
1 taza de aceitunas negras deshuesadas
hojas de orégano fresco, para adornar

1. Precaliente el horno a 210° C.
2. ***Para la salsa:*** caliente el aceite en una cazuela mediana y sofría a fuego medio el ajo y la guindilla durante 1 minuto. Agregue el tomate concentrado y sofríalo durante 1 minuto; ponga el tomate troceado, el pimentón, el orégano, la albahaca, la pimienta y la sal; remueva. Lleve a ebullición, baje el fuego y deje que cueza a fuego lento durante 12 minutos. Retire la cazuela del fuego y deje que la salsa se enfríe.
3. Extienda la salsa fría sobre la base de *pizza* y reparta la *mozzarella*, el salami, las anchoas y las aceitunas por encima de la salsa. Hornee la *pizza* durante 25 minutos, hasta que la masa esté bien dorada. Adórnela con hojas de orégano si lo desea. Córtela en cuñas y sírvala inmediatamente.

Nota: el salami puede tener diferentes sabores. Utilice el que prefiera, o pruebe otros para variar.



Pizza de salami (arriba) y Pizza de verduras

Pizza dulce de manzana y jengibre

Preparación: 35 min
Cocción: 30 min
Raciones: 6



Base
2 cucharaditas de levadura desecada
2 cucharaditas de azúcar
⅓ de taza de agua caliente
1 ½ tazas de harina común
25 g de mantequilla blanda
1 huevo, ligeramente batido

Relleno
½ taza de pasas sultanas
2 cucharadas de brandy
30 g de mantequilla
1 ½ cucharaditas de jengibre molido
2 cucharadas de agua
2 cucharadas de jarabe de arce
1 manzana roja mediana, sin corazón y en cuñas
1 manzana verde mediana, sin corazón y en cuñas
2 cucharaditas de mantequilla fundida
nata espesa, para servir

1. Para hacer la base: mezcle en un cuenco pequeño la levadura, el azúcar y el agua; cúbralo con plástico transparente y deje reposar en sitio templado 10 minutos, hasta que la mezcla burbujee.
2. Espolvoree la harina en un cuenco grande y haga un hoyo en el centro. Añada la mezcla de levadura, la mantequilla y el huevo y mezcle todo con un cuchillo hasta formar una masa blanda. Pásela a una superficie enharinada y trabájela durante 5 minutos hasta que esté fina y elástica. Póngala en un cuenco aceitado, cúbralo con film transparente y deje reposar en sitio templado durante 1 hora, o hasta que la masa doble su volumen.
3. Para el relleno: deje en remojo las pasas con el brandy en un cuenco. Derrita la mantequilla en una cazuela, añada el jengibre y remueva. Eche el agua y el jarabe de arce y deje cocer a fuego lento durante 4 minutos, hasta que se espese un poco. Déjelo enfriar.
4. Precaliente el horno a 210° C. Unte con la mantequilla una bandeja redonda para *pizza* de 30 cm. Trabaje la masa nuevamente durante 1 minuto y estírela con el rodillo en un círculo de 26 cm. Póngala en la bandeja y remeta los extremos para hacer un reborde. Escurra las pasas y repártalas en la base; distribuya encima las rodajas de manzana y rocíelas con el jarabe. Pinte el borde de la masa con mantequilla y hornee la *pizza* 25 minutos, hasta que la masa esté bien dorada. Sírvala caliente con la nata espesa.



Pizza de plátano y arándanos

Preparación: 30 min
Cocción: 25 min
Raciones: 6



Base
1 ½ tazas de harina común
30 g de mantequilla
½ taza de leche

Relleno
½ taza de queso mascarpone
2 cucharaditas de azúcar
2 plátanos pequeños, en rodajas
1 cestito de 200 g de arándanos
½ taza de pacanas picadas
2 cucharaditas de azúcar, extra
2 cucharaditas de mantequilla fundida

1. Para hacer la base: precaliente el horno a 210° C. Unte con mantequilla fundida una bandeja para *pizza* de 30 cm. Bata la harina y la mantequilla en la batidora durante 20 segundos, o hasta que la mezcla quede arenosa. Vierta la leche y bata otros 30 segundos hasta que la mezcla se amalgame. Pásela a una superficie ligeramente enharinada y amásela suavemente 1 minuto hasta que quede homogénea. Extiéndala con el rodillo para hacer una base redonda de 28 cm. Póngala en la bandeja y remeta los extremos para hacer el reborde.
2. Para hacer el relleno: extienda el queso *mascarpone* sobre la base y espolvoree con el azúcar. Coloque las rodajas de plátano en forma de anillo a lo largo del borde de la pizza, y en un anillo más pequeño hacia el centro. Llene el hueco entre los anillos con arándanos.
3. Esparza las pacanas y el azúcar extra; pinte el borde con la mantequilla derretida y hornee la pizza durante 25 minutos, hasta que la masa esté dorada. Sírvala caliente con nata o helado.



Pizza dulce de manzana y jengibre (arriba) y Pizza de plátano y arándanos

Gratinados

En supermercados y tiendas de productos selectos se puede adquirir deliciosos panes y quesos, los dos ingredientes esenciales para nuestros gratinados. Las siguientes recetas le enseñarán cómo combinarlos con todo tipo de alimentos para conseguir sabrosas comidas fáciles de preparar y adecuadas para las ocasiones más diversas.

B.L.T. con queso

Preparación: 15 min
Cocción: 10 min
Raciones: 4



4 lonchas finas de beicon
8 rebanadas de pan de molde para sandwich
50 g de mantequilla
4 lonchas de queso cheddar
4 hojas de lechuga, en tiras
1 tomate grande maduro, en rodajas finas
2 cucharadas de salsa de tomate
pimienta
patatas chips*, de guarnición*

1. Caliente el *grill* y gratine el beicon unos 2-3 minutos por cada lado, al gusto. Gratine el pan por ambos lados hasta que se dore un poco; úntele mantequilla si lo prefiere.

2. Ponga el queso sobre 4 rebanadas de pan y gratínelas hasta que se funda el queso. Reparta sobre las rebanadas restantes la lechuga, el tomate y el beicon gratinado; rocíe con la salsa de tomate y espolvoree la pimienta. Ponga cada una de estas rebanadas en sendos platos y cúbralas con las otras rebanadas con el queso hacia abajo. Adórnelas con patatas *chips* y sírvalas.

Nota: este *sandwich* de beicon, lechuga y tomate, inventado en Estados Unidos, es conocido en todo el mundo como B.L.T.

Desde arriba: Tosta de pollo y espárragos (vea la receta en página 39) y B.L.T. con queso

Tosta de pollo y espárragos

Preparación: 15 min
Cocción: 7 min
Raciones: 4



4 rebanadas gruesas de pan integral de molde
50 g de mantequilla
½ pollo asado
1 lata de 340 g de yemas de espárragos verdes, escurridas
125 g de queso camembert, *en lonchas*

1. Precaliente el *grill* a temperatura media y gratine ligeramente el pan por ambos lados hasta que se dore. Unte un lado del pan con mantequilla si lo desea.
2. Deshuese el pollo y corte la carne en tiras gruesas; repártalo entre las rebanadas de pan sobre el lado de la mantequilla. Ponga los espárragos sobre el pollo, cortándolos un poco si fuera necesario.
3. Coloque las lonchas de *camembert* encima del pollo y los espárragos. Gratine con el *grill* precalentado durante 5 minutos hasta que el queso se funda y el pollo esté bien hecho. Sirva las tostas inmediatamente.

Sandwiches de berenjena

Preparación: 20 min + el sudado de la berenjena
Cocción: 20 min
Raciones: 4



1 berenjena grande
sal
2 cucharadas de aceite de oliva
⅓ de taza de queso ricotta
1 tomate mediano, en rodajas gruesas
¼ de taza de hojas de albahaca fresca en tiras
¼ de taza de queso parmesano rallado
¼ de taza de pan fresco desmigado

1. Corte la berenjena a lo ancho en 8 rodajas de 1 cm de grosor; extiéndalas en una sola capa sobre una bandeja o sobre la tabla de cortar y sálelas abundantemente. Déjelas sudar durante 20 minutos; enjuáguelas bajo el grifo y séquelas dándoles palmaditas con papel absorbente.
2. Precaliente el horno a 210° C. Extienda 4 rodajas de berenjena en una bandeja de horno aceitada; pinte con aceite las berenjenas. Extienda el *ricotta* sobre cada rodaja y ponga una rodaja de tomate y la albahaca.
3. Cubra cada montón con otra rodaja de berenjena, pinte éstas con un poco de aceite y espolvoree con el parmesano y el pan desmigado mezclados. Hornéelos durante 20 minutos, hasta que la berenjena esté tierna y dorada. Sírvalos inmediatamente.

Sandwiches de berenjena (arriba) y Fiambre de carne a la campesina

Fiambre de carne a la campesina

Preparación: 15 min
Cocción: 5 min
Raciones: 2



2 barritas de pan integral
2 cucharaditas de mostaza en grano
¼ de taza de pepinillos encurtidos, cortados en rodajas
1 tomate grande maduro, en rodajas finas
125 g carne de vaca en conserva, en lonchas
2 tazas de queso edam *rallado*

1. Abra las barritas y tuéstelas ligeramente hasta que estén doradas.
2. Unte una de las dos caras de cada pan con mostaza, reparta las rodajas de pepinillo y ponga encima el tomate, la carne y el queso. Gratínelas con el *grill* precalentado durante 2 minutos, o hasta que el queso se funda. Sírvalos.

Sandwich de jamón y queso a la plancha

Preparación: 10 min
Cocción: 5 min
Raciones: 2



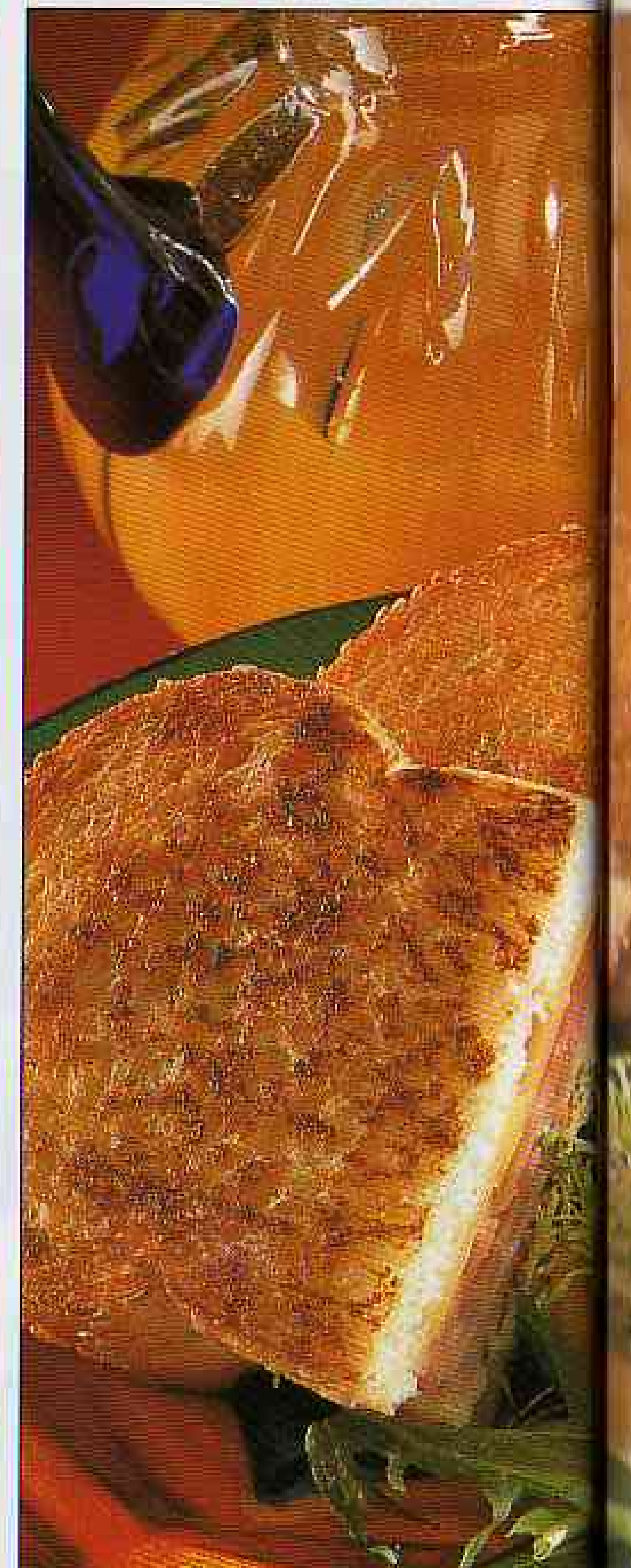
4 rebanadas de pan de molde
60 g de mantequilla blanda
2 cucharaditas de mostaza
4 lonchas de jamón cocido
60 g de queso gruyère, en lonchas alargadas

1. Unte con mantequilla un lado de cada rebanada de pan, incluida la corteza. Junte sin apretarlas dos rebanadas por los lados untados. Extienda la mostaza sobre la parte de arriba sin mantequilla; ponga encima una loncha de jamón y luego unas lonchas de queso.

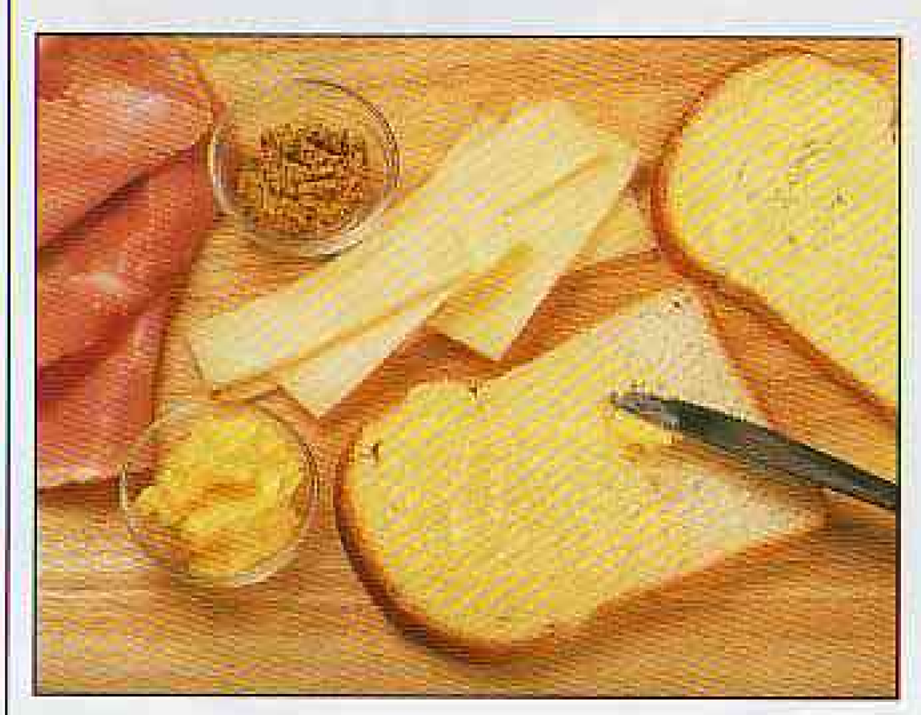
2. Ponga al fuego una sartén grande; cuando esté caliente, levante con cuidado la rebanada de arriba con el relleno y póngala en la sartén con la mantequilla hacia abajo. Ponga encima la otra rebanada con la mantequilla hacia arriba.

3. Tuéstela a fuego medio durante 2 minutos, hasta que la parte inferior esté dorada y el queso empiece a fundirse. Con una espátula, déle la vuelta cuidadosamente al *sandwich* para dorarlo por el otro lado. Páselo a un plato y córtelo con cuidado en diagonal por la mitad. Repita los mismos pasos para hacer el otro *sandwich* y sírvalos inmediatamente.

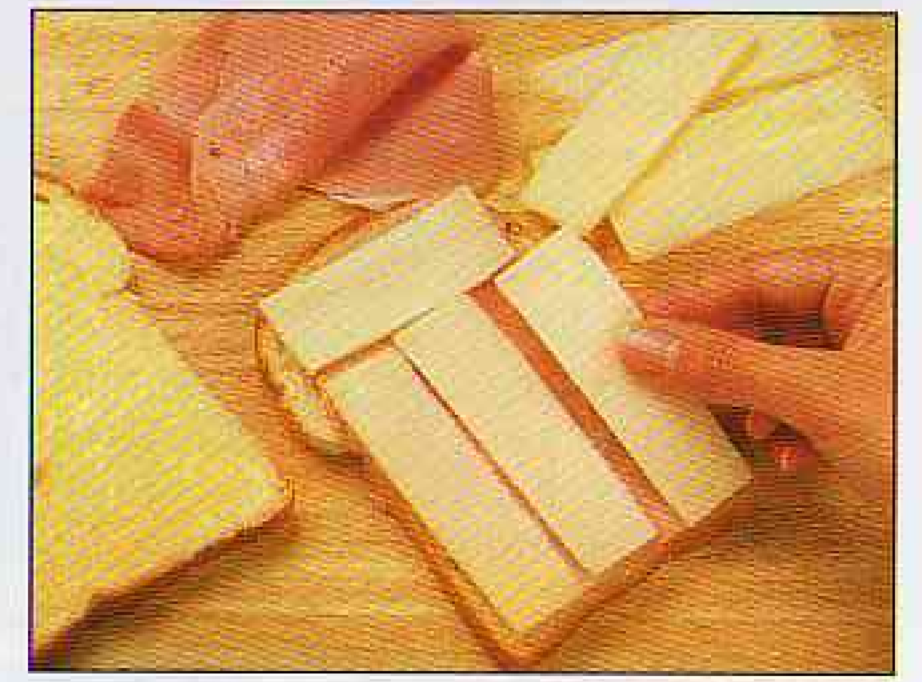
Nota: es importante hacerlos a fuego medio; si está demasiado caliente el pan se quemaría antes de fundirse el queso.



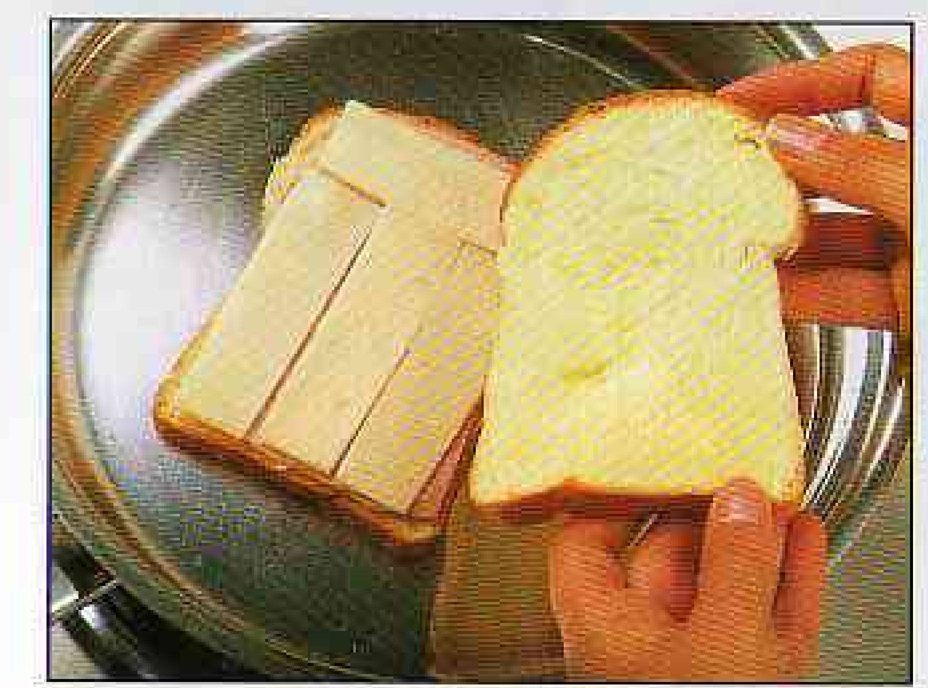

Sandwich de jamón y queso a la plancha



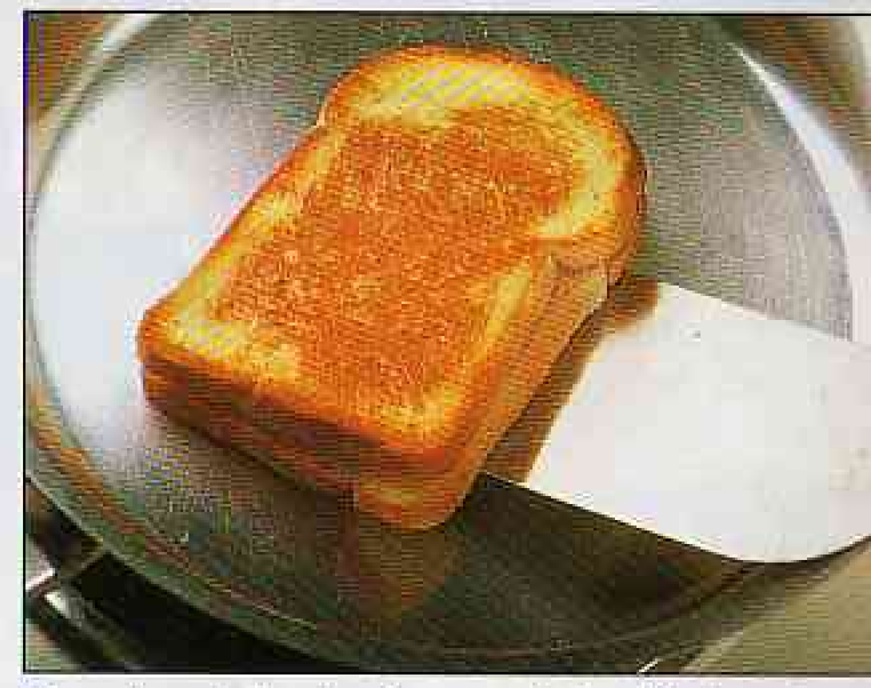
Unte bien con mantequilla un lado de cada rebanada, incluida la corteza.



Ponga una loncha de jamón y una capa de lonchas de queso sobre el pan untado de mostaza.



Ponga la rebanada con el relleno en la sartén y tápela con la otra rebanada con la mantequilla hacia arriba.



Cuando esté dorado el primer lado, déle la vuelta suavemente al sandwich y dore por el otro lado.



Cruasán de beicon y champiñón

Preparación: 10 min
Cocción: 20 min
Raciones: 4



4 lonchas de beicon
1 cucharada de aceite
30 g de mantequilla
100 g de champiñones pequeños, en láminas
4 cruasanes grandes
⅓ de taza de queso para untar
1 cucharada de albahaca fresca picada fina

1. Precaliente el horno a 180° C. Quite la corteza al beicon y córtelo en tiras cortas y finas. Caliente el aceite en una sartén y fría el beicon a fuego medio 5 minutos, o hasta que esté dorado. Sáquelo con la espumadera y escúrralo.
2. Derrita la mantequilla en una sartén y sofría el champiñón a fuego medio durante 5 minutos hasta que se ablande. Sáquelo escurriendo el líquido que haya soltado.
3. Corte el tercio superior de los cruasanes y vacíe las bases ligeramente. Extienda en cada cruasán un cuarto del queso, ponga el beicon y los champiñones encima y luego el trozo que cortó a modo de tapa. Póngalos en una bandeja y hornéelos 10 minutos hasta que estén bien calientes. Adórnelos con la albahaca y sírvalos inmediatamente.

Muffins de pavo

Preparación: 10 min
Cocción: 5 min
Raciones: 4



4 muffins
1 aguacate mediano, aplastada la carne
8 lonchas de fiambre de pechuga de pavo
½ taza de salsa de arándanos
125 g de queso brie, *en lonchas*
ramitos de eneldo fresco, para adornar

1. Precaliente el *grill* a temperatura media-alta. Abra los *muffins* por la mitad y tuéstelos un poco por ambos lados. Extienda luego el aguacate y ponga encima una loncha de pavo en cada mitad.
2. Ponga un montoncito de salsa de arándanos por encima y luego una capa de lonchas de *brie*.
3. Gratínelos durante 3-4 minutos, hasta que el queso esté blando y empiece a fundirse. Adorne con el eneldo y sírvalos inmediatamente.

De arriba abajo: Cruasán de beicon y champiñón, Muffins de pavo y Gratinado de salami y emmental

Gratinado de salami y Emmental

Preparación: 10 min
Cocción: 5 min
Raciones: 2-4



2 panes turcos bajos
50 g de mantequilla
8 lonchas de salami
50 g de champiñones pequeños
2 cucharaditas de hierbas italianas
4 lonchas grandes de queso emmental

1. Precaliente el *grill* a temperatura media-alta. Corte cada pan en dos trozos de 4 cm de ancho y tuéstelos ligeramente por los lados exteriores. Úntelos con mantequilla.
2. Corte las lonchas de salami en mitades y después en tiras cortas y finas; repártalas entre las los panes. Corte los champiñones en láminas finas y repártalas sobre las tiras de salami.
3. Espolvoree con las hierbas y ponga las lonchas de queso por encima. Gratine durante 3-4 minutos, hasta que el queso se funda y esté burbujeante. Sírvalos inmediatamente.

Nidos de judías enchiladas

Preparación: 10 min
Cocción: 13 min
Raciones: 4

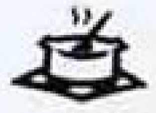


4 panecillos redondos integrales
2 cucharaditas de aceite
1 cebolla pequeña, picada fina
1 tomate pequeño, picado
1 lata de 130 g de granos de maíz, escurridos
1 lata de 400 g de judías enchiladas mexicanas
⅔ de taza de queso cheddar *rallado*

1. Precaliente el horno a 180° C. Corte a modo de tapa la parte superior de los panecillos y quíteles casi toda la miga, dejando una pared de 1,5 cm de grosor.
2. Caliente el aceite en una cazuela pequeña y sofría la cebolla a fuego medio 3 minutos hasta que se ablande. Añada el tomate, el maíz y las judías y mezcle todo bien.
3. Rellene los panecillos con esta mezcla y espolvoree con el queso por encima; ponga la tapa a los panecillos. Dispóngalos en una bandeja de horno y hornéelos dureante 10 minutos hasta que el queso se funda y los panes estén crujientes. Sáquelos del horno y sírvalos inmediatamente.

Canapés de salmón y queso

Preparación: 15 min
Cocción: 3 min
Raciones: 2-4



4 rebanadas de pan de molde
1 lata de 210 g de salmón, escurrido
¼ de taza de queso mozzarella *rallado fino*
¼ de taza de queso cheddar *rallado fino*
¼ de taza de tomate concentrado
2 cebolletas, en rodajas finas
1 cucharada de perejil fresco picado fino
ramitos de orégano fresco, para adornar

1. Caliente el *grill* a temperatura media-alta y tueste ligeramente las rebanadas por un lado.
2. Ponga el salmón en un cuenco mediano y desmenúcelo con un tenedor. Añada el *cheddar* y la *mozzarella*, la salsa, la cebolleta y el perejil; mezcle bien todos los ingredientes.
3. Extienda esta mezcla sobre los lados sin tostar del pan; quite la corteza y divida cada rebanada en 3 canapés. Gratínelos durante 3 minutos hasta que el queso burbujee.

Adorne las rebanadas con ramitos de orégano y sirva los canapés inmediatamente.

Tostas de pollo, maíz y aguacate

Preparación: 15 min
Cocción: 5 min
Raciones: 2-4



4 rebanadas gruesas de pan de maíz
1 lata de 130 g de maíz batido cremoso
8 lonchas de pechuga de pollo ahumado
½ aguacate, cortado en rodajas
2 cebolletas, picadas finas
¾ de taza de queso cheddar *rallado*
pimentón

1. Caliente el *grill* a temperatura media-alta y tueste ligeramente el pan por ambos lados.
2. Extienda el maíz en las rebanadas y ponga encima el pollo y el aguacate; esparza la cebolleta y el queso y espolvoree ligeramente con pimentón.
3. Gratine las rebanadas de pan con el relleno durante 2 minutos hasta que el queso esté fundido y burbujeante. Sirva las tostas inmediatamente.

De arriba abajo: Tostas de pollo, maíz y aguacate, Canapés de salmón y queso y Nidos de judías enchiladas

Roscas de salmón ahumado

Preparación: 5 min
Cocción: 5 min
Raciones: 4



4 bollitos con forma de rosca
80 g de queso boursin
2 cebolletas, picadas finas
1 cucharadita de ralladura fina de limón
1 cucharadita de eneldo fresco picado fino
100 g de salmón ahumado en lonchas

1. Precaliente el horno a 180° C. Corte horizontalmente los panecillos en mitades y tuéstelas ligeramente por los lados del corte.
2. Mezcle en un cuenco el queso, la cebolleta, la ralladura y el eneldo. Extienda la mezcla en la mitad de abajo de los panes y ponga por encima el salmón.
3. Tape los panecillos, dispóngalos en una bandeja de horno y hornéelos durante 5 minutos hasta que estén crujientes y bien calientes por dentro.

Nota: el *boursin* es un queso suave con ligero sabor a hierbas y ajo; se encuentra en supermercados y tiendas de productos selectos. El *boursin* se suele servir en tablas de quesos variados.

Champiñones en pan tostado

Preparación: 15 min
Cocción: 10 min
Raciones: 4



4 champiñones grandes
1 diente de ajo, majado
40 g de mantequilla, fundida
1 aguacate pequeño, en rodajas
1 taza de queso cheddar *rallado*
1 cucharadita de perejil fresco picado fino
4 rebanadas de pan de molde

1. Precaliente el horno a 180° C. Unte una bandeja de horno con mantequilla derretida o aceite. Quite el tallo a los champiñones y límpielos con papel absorbente; si fuera necesario, quíteles la piel del sombrerete.
2. Ponga los champiñones con la parte interior hacia arriba en la bandeja. Mezcle el ajo con la mantequilla y úntelo en los champiñones; cubra con el queso y el perejil.
3. Recorte las rebanadas de pan en círculos con un cortapastas. Póngalos en la bandeja al lado de los champiñones y hornéelos durante 10 minutos, hasta que el queso se funda y los champiñones estén tiernos. El pan debe quedar seco y dorado. Sirva los champiñones sobre los círculos de pan.

Hogaza rellena

Preparación: 15 min + 1 h en la nevera
Cocción: 15 min
Raciones: 6



1 hogaza de pan de miga
¼ de taza de aceite de oliva
6 lonchas de salami
1 taza de cuartos de alcachofa en conserva, escurridos
½ taza de tomates secos en aceite, escurridos y cortados
1 cebolla roja pequeña, en rodajas finas
¼ de taza de hojas de albahaca fresca
⅓ de taza de aceitunas negras sin hueso, en mitades
150 g de mozzarella, *en lonchas*

1. Corte el tercio superior de la hogaza. Saque la miga del pan, dejando una pared de 2 cm. Unte el interior con aceite.
2. Rellene el pan en capas con el salami, las alcachofas, el tomate, la cebolla, la albahaca, las aceitunas y la *mozzarella*. Ponga la tapa al pan y envuélvalo bien apretado con papel de aluminio. Aplaste un poco la hogaza poniendo encima una tabla de cortar con alo de peso como una lata.
3. Meta la hogaza en la nevera por lo menos durante 1 hora para que se mezclen bien los sabores; déjela luego a temperatura ambiente.
4. Caliente el horno a 180° C. Hornee la hogaza durante 15 minutos, hasta que se caliente bien por dentro. Sírvala.

Nota: la hogaza se puede hornear al montarla, pero en la nevera se intensificarán los sabores. Se puede enfriar el pan metiéndolo en la nevera hasta 4 horas antes de hornearlo.



Hogaza rellena, Roscas de salmón ahumado y Champiñones en pan tostado

Pollo Tandoori

Preparación: 15 min + 20 min en la nevera
Cocción: 20-30 min
Raciones: 2-4



¼ de taza de yogur natural
1 cucharada de tomate concentrado
1 cucharada de mezcla de curry tandoori
2 cucharaditas de zumo de limón
2 filetes de pechuga de pollo
2 panes naan (indios), *en mitades*
1 cebolla roja pequeña, en rodajas finas
1 tomate mediano maduro, en cuñas finas
1 taza de queso cheddar *rallado*

Acompañamiento
6 hojas de lechuga, en juliana
¼ de taza de yogur natural
2 cucharadas de menta fresca picada fina
½ pepino libanés, pelado y picado fino

1. Mezcle el yogur, el tomate concentrado, la mezcla *tandoori* y el zumo de limón en un cuenco pequeño. Quite al pollo el exceso de grasa y los nervios; pinche varias veces las pechugas con un tenedor. Ponga juntos en un cuenco mediano la mezcla del yogur y el pollo. Tape y meta en la nevera durante 20 minutos.
2. Pase el pollo a una fuente de horno aceitada y métala en el horno precalentado a 180° C 20-30 minutos. Sáquela y deje enfriar ligeramente.
3. Para el acompañamiento: prepárelo mientras se hornea el pollo; mezcle en un cuenco pequeño la lechuga, el yogur, la menta y el pepino. Métalo en la nevera hasta que lo vaya a usar.
4. Corte las pechugas diagonalmente en tiras finas. Disponga los medios panes en una bandeja forrada con papel de aluminio y reparta encima el pollo, la cebolla, el tomate y el queso. Gratínelos durante 1-2 minutos hasta que el queso se funda. Sírvalos inmediatamente en una bandeja o en platos individuales, con el acompañamiento en un cuenco aparte; si lo prefiere, sírvalo directamente sobre el pollo.

Nota: la mezcla de *curry tandoori* (para asar) se puede encontrar en algunos supermercados y tiendas de alimentación india. Dará a sus platos de *curry* un sabor y color característicos.

Tostadas con feta (arriba) y Pollo tandoori

Tostadas con Feta

Preparación: 15 min
Cocción: 5 min
Raciones: 4



2 tomates medianos, picados finos
1 cebolla roja pequeña, picada fina
2 cucharadas de cilantro fresco picado
1 cucharada de aceite de oliva
2 cucharaditas de zumo de limón
4 rebanadas gruesas de pan
½ taza de hummus *(puré de garbanzos libanés)*
100 g de queso feta

1. Mezcle bien el tomate, la cebolla, el cilantro, el aceite y el zumo en un cuenco pequeño.
2. Tueste ligeramente el pan por ambos lados. Extienda el *hummus* en un lado y reparta encima la mezcla de tomate.
3. Desmenuce el queso *feta* sobre el tomate y gratine las rebanadas de pan durante 5 minutos, hasta que el queso esté ligeramente dorado. Sírvalo inmediatamente.



Tostadas de boloñesa

Preparación: 10 min
Cocción: 50 min
Raciones: 2-4



1 cucharada de aceite de oliva
1 cebolla mediana, picada fina
2 dientes de ajo, majados
1 cucharada de perejil fresco picado fino
250 g de carne magra de vaca, picada
2 cucharadas de tomate concentrado
1 lata de 400 g de tomate, en trocitos
¼ de taza de vino blanco
¼ de taza de hojas de albahaca fresca picada fina
½ cucharadita de guindilla en polvo
sal y pimienta
1 barra de pan, cortada en rebanadas gruesas
½ taza de queso parmesano, en virutas
ramitos de perejil fresco, para adornar

1. Caliente el aceite en una cazuela mediana y sofría la cebolla a fuego medio unos 4 minutos, o hasta que esté blanda. Añada el ajo y el perejil y sofría 2 minutos más.
2. Agregue la carne y sofríala durante 5 minutos hasta que se dore y apenas quede jugo; deshaga los grumos con un tenedor mientras se fríe. Añada el tomate concentrado y sofríalo durante 2 minutos más. Eche el tomate troceado, el vino, la albahaca, la guindilla y sal y pimienta al gusto; llévelo a ebullición, baje el fuego y deje cocer a fuego lento 30 minutos más, o hasta que la salsa se espese y el líquido se reduzca.
3. Tueste las rebanadas por las dos caras y reparta por encima la salsa boloñesa y las virutas de queso. Gratínelas durante 4-5 minutos o hasta que se funda el queso. Adorne con el perejil y sírvalas inmediatamente.

Salchichas picantes en pan de maíz

Preparación: 25 min
Cocción: 45 min
Raciones: 2-4



1 cucharada de aceite de oliva
2 dientes de ajo, majados
1 cucharada de perejil fresco picado fino
4 salchichas italianas
1 cebolla roja mediana, en rodajas
1 cucharada de tomate concentrado
1 lata de 400 g de tomate, en trocitos
1 cucharada de salsa de chile picante
½ pimiento verde, en tiras
1 cucharada de vinagre balsámico
1 cucharada de albahaca fresca picada
1 cucharadita de tomillo fresco picado
1 barra de pan de maíz
1 taza de mozzarella *rallada*

1. Caliente el aceite en una sartén antiadherente y sofría a fuego medio el ajo y el perejil durante 2 minutos. Añada las salchichas y fríalas hasta que estén bien doradas, dándoles la vuelta con frecuencia; saque las salchichas y resérvelas. Agregue la cebolla y el pimiento y sofríalos durante 4 minutos, o hasta que la cebolla esté blanda. Eche el tomate concentrado y sofríalo durante 1 minuto, removiéndolo a menudo. Añada el tomate troceado, la guindilla, el vinagre, la albahaca y el tomillo. Lleve a ebullición, baje el fuego y deje cocer a fuego lento.
2. Corte las salchichas diagonalmente en rodajas de 1 cm y échelas de nuevo en la sartén. Cuézalas en la salsa a fuego lento durante 25 minutos, hasta que la salsa se espese y el líquido se reduzca.
3. Corte el pan de maíz en rebanadas gruesas de 2 cm y tuéstelas al *grill* por ambos lados. Reparta por encima de las tostadas la mezcla de tomate y salchichas y ponga luego la *mozzarella* rallada. Gratínelas otros 2 minutos más, o hasta que el queso quede bien fundido. Sírvalas inmediatamente.

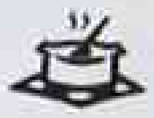
Nota: las salchichas italianas se venden con sabores, formas y tamaños variados. Para este plato utilice salchichas pequeñas de cerdo. Las hallará en tiendas especializadas.



Tostadas de boloñesa (arriba) y Salchichas picantes en pan de maíz

Quesadilla de pollo (tortillas mexicanas rellenas)

Preparación: 15 min
Cocción: 5 min
Raciones: 2



2 tortillas mexicanas de harina de maíz
⅓ de taza de salsa para tacos
1 taza de pollo asado, cortado en tiras
1 taza de queso cheddar *o* mozzarella, *rallados*
2 cebolletas, picadas finas
nata agria y pimentón, para servir

1. Caliente una sartén antiadherente; ponga dentro una tortilla y extienda por encima de ésta una capa fina de salsa para tacos. Caliéntela a fuego medio unos 2-3 minutos.

2. Reparta el pollo sobre la tortilla y espolvoree el queso y la cebolleta. Cubra con la otra tortilla, y siga calentando otros 2 minutos.

3. Déle la vuelta a la tortilla y caliéntela por el otro lado hasta que se funda el queso y la quesadilla esté bien caliente. Retírela de la sartén y córtela en porciones. Sírvala con un montoncito de nata agria espolvoreada con pimentón.

Nota: las tortillas son tortas muy finas redondas, hechas con harina de trigo o de maíz.







Quesadilla de pollo (tortillas mexicanas rellenas)



Corte en tiras el pollo asado, ralle en tiras el queso y pique finas las cebolletas.



Ponga una tortilla en la sartén y cúbrala con salsa para tacos. Caliéntela durante 2 o 3 minutos.



Agregue a la tortilla de la sartén el pollo, el queso y la cebolleta. Tápela con la otra tortilla.



Déle la vuelta a la tortilla con cuidado; deslícela en la sartén y dórela por el otro lado.

Barcas de atún

Preparación: 15 min
Cocción: 10-15 min
Raciones: 2



1 lata de 185 g de atún al natural, bien escurrido
6 cebolletas, picadas finas
1 taza de queso cheddar *rallado*
¼ de taza de nata agria
2 cucharadas de mayonesa
1 cucharada de perejil fresco picado
¼ de cucharadita de pimentón dulce
2 barritas de pan
¼ de taza de aceitunas rellenas de pimiento en rodajas finas (opcional)
½ taza de queso cheddar *rallado, extra*

1. Precaliente el horno a 210° C. Mezcle en un cuenco mediano el atún con la cebolleta, el queso, la nata agria, la mayonesa, el perejil y el pimentón.
2. Corte a lo largo la parte superior de las barritas (como 1 cm de grosor) dejando en los extremos un borde de 1 cm. Quite la mitad de la miga de cada barrita para formar una barca gruesa. Reparta la mezcla de atún entre los panes, ponga encima las aceitunas, si las va a emplear, y espolvoree por encima con el queso *cheddar* extra.
3. Ponga los panes en una bandeja forrada con papel de aluminio y hornéelos durante 10-15 minutos, o hasta que estén crujientes y el queso bien fundido. Sírvalos inmediatamente.

Emparedados de mozzarella (arriba) y Barcas de atún

Emparedados de Mozzarella

Preparación: 15 min + 30 min en remojo
Cocción: 10 min
Raciones: 2-4



1 lata de 45 g de filetes de anchoa, bien escurridos
4 lonchas de mozzarella*, de 1 cm de grosor cada una*
1 tomate grande maduro, en rodajas
8 rebanadas de pan de molde, sin corteza
1-2 cucharaditas de hojas secas de orégano
sal y pimienta
3 huevos, ligeramente batidos
aceite para freír
ramitos de albahaca fresca
tomates cereza en mitades, para adornar

1. Corte por la mitad los filetes de anchoa, las lonchas de *mozzarella* y las rodajas de tomate; corte las rebanadas de pan por la mitad a lo largo. Reparta entre 8 medias rebanadas la *mozzarella*, las anchoas y el tomate y espolvoree con orégano, sal y pimienta. Cúbralas con las otras 8 rebanadas para montar otros tantos emparedados pequeños rectangulares.
2. Ponga los huevos en una fuente llana, grande y rectangular. Sumerja los emparedados en el huevo y apriételos para que el pan se empape bien. Déjelos en remojo durante 30 minutos, dándoles la vuelta con cuidado cada 10 minutos.
3. Caliente no muy fuerte el aceite en una sartén y fría con cuidado los emparedados 2-3 minutos por cada lado, o hasta que estén bien dorados. Sáquelos con la espumadera y escúrralos sobre papel absorbente. Sírvalos calientes adornados con la albahaca y los tomates cereza.

Triángulos de cangrejo

Preparación: 15 min
Cocción: 5 min
Raciones: 4



1 trozo de 5 cm de hierba de limón, picado
1 diente de ajo, majado
2 cebolletas, picadas
1 trozo de 1 cm de jengibre fresco
1 cucharadita de cilantro molido
1 lata de 200 g de carne de cangrejo, bien escurrida
100 g de queso ricotta
8 rebanadas de pan de molde
ramitos de perejil fresco, para adornar

1. Ponga en la batidora la hierba de limón, el ajo, las cebolletas, el jengibre y el cilantro; bata durante 30 segundos, o hasta que se forme casi una pasta. Pásela a un cuenco mediano y mézclela con el cangrejo y el queso.
2. Tueste al *grill* las rebanadas de pan por una cara hasta que estén bien doradas. Déles la vuelta y unte cada cara sin tostar con 1 cucharada de la mezcla de cangrejo.
3. Póngalas de nuevo bajo el *grill* y gratínelas por esta cara unos 2-3 minutos. Sáquelas del horno, córtelas diagonalmente y sírvalas adornadas con perejil.

Tostaditas de Bocconcini

Preparación: 15 min
Cocción: 8 min
Raciones: 4



1 baguette *pequeña (30 cm)*
¼ de taza de aceite de oliva
1 diente de ajo, majado
1 cucharada de tomate concentrado
1 cucharada de anchoas, en pasta
100 g de queso bocconcini*, en lonchas finas*
hojas frescas de albahaca, para servir

1. Precaliente el horno a 180° C. Corte el pan en rebanadas de 1,5 cm, póngalas en una bandeja de horno y hornéelas 5 minutos hasta que estén crujientes y secas.
2. Mezcle el aceite con el ajo y úntelo en las rebanadas. Mezcle la pasta de anchoas con el tomate concentrado y extienda un poco de esta mezcla sobre cada rebanada. Ponga encima el queso.
3. Hornee de nuevo las rebanadas durante 3 minutos, hasta que el queso se funda. Adorne cada rebanada con una hoja de albahaca si lo desea.

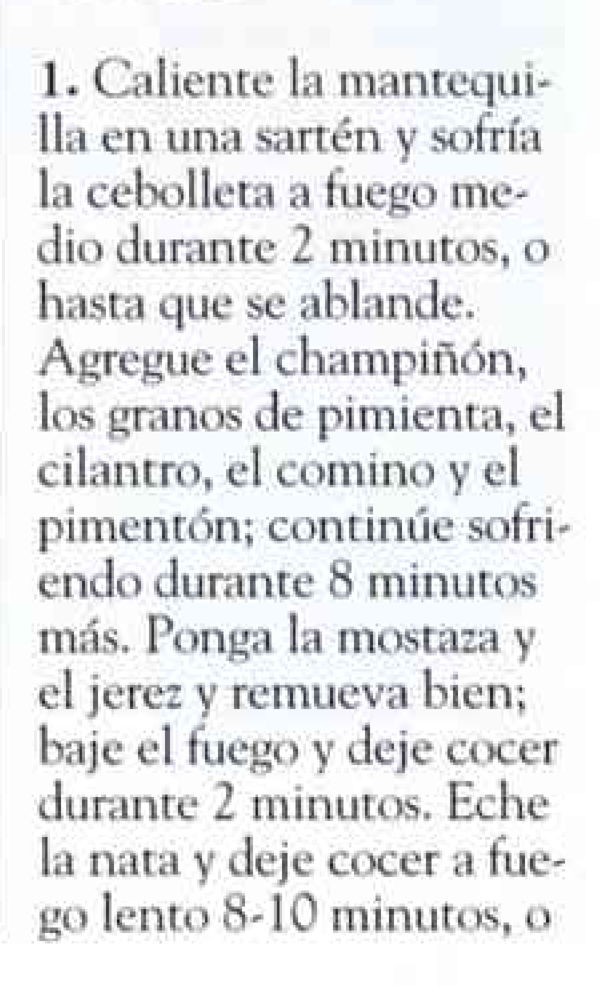
Nota: el *bocconcini* es *mozzarella* fresco en bolitas conservadas en un medio líquido.

Bocaditos de champiñón

Preparación: 20 min
Cocción: 30 min
Raciones: 4



30 g de mantequilla
4 cebolletas, picadas finas
250 g de champiñones pequeños, en dados
½ cucharadita de granos de pimienta verde
½ cucharadita de cilantro molido
½ cucharadita de comino molido
½ cucharadita de pimentón dulce
1 cucharada de granos de mostaza
2 cucharadas de jerez dulce
½ taza de nata espesa
sal y pimienta
1 baguette *larga*
¼ de taza de perejil fresco picado fino
½ taza de queso parmesano, en virutas



1. Caliente la mantequilla en una sartén y sofría la cebolleta a fuego medio durante 2 minutos, o hasta que se ablande. Agregue el champiñón, los granos de pimienta, el cilantro, el comino y el pimentón; continúe sofriendo durante 8 minutos más. Ponga la mostaza y el jerez y remueva bien; baje el fuego y deje cocer durante 2 minutos. Eche la nata y deje cocer a fuego lento 8-10 minutos, o hasta que la salsa se espese y se reduzca. Retire del fuego y deje que se enfríe ligeramente.
2. Corte la *baguette* diagonalmente en rebanadas de 1 cm y gratínelas por ambas caras hasta que estén bien doradas. Ponga en cada rebanada 2-3 cucharaditas de la mezcla de champiñones, espolvoréelas con un poco de perejil y reparta por encima las virutas de queso parmesano.
3. Vuelva a poner la bandeja con las rebanadas rellenas bajo el *grill* y gratínelas durante 2 minutos, o hasta que el parmesano esté casi derretido. Sírvalas inmediatamente.



De arriba abajo: Bocaditos de champiñón, Triángulos de cangrejo y Tostaditas de bocconcini

Gratinado de ternera a la parmesana

Preparación: 20 min
Cocción: 20 min
Raciones: 2-4



200 g de filetitos finos de ternera
1 huevo, ligeramente batido
2 tazas de pan rallado
aceite para freír
1 barrita de pan
½ porción de salsa de pizza *(página 5)*
120 g de mozzarella, *en lonchas*
pimienta negra recién molida, para servir

1. Limpie la carne de grasa y nervios, pásela por el huevo y rebócela en el pan rallado. Póngala en una bandeja, tape y meta en la nevera 10 minutos.
2. Caliente el aceite no muy fuerte en una sartén mediana y fría en tandas los filetitos unos 2-3 minutos por cada lado hasta que estén bien dorados. Sáquelos y escúrralos sobre papel absorbente. Fría los demás filetes.
3. Corte el pan en rebanadas gruesas diagonales y tuéstelas ligeramente por ambas caras. Úntelas con mantequilla si lo desea. Ponga en cada rebanada un filetito, 2 cucharadas de salsa de *pizza* y una loncha de *mozzarella*. Gratínelas durante 3-4 minutos hasta que la salsa esté caliente y el queso derretido. Espolvoree con la pimienta y sírvalas inmediatamente.

Huevos revueltos con jamón y queso

Preparación: 10 min
Cocción: 5 min
Raciones: 2



4 huevos
2 cucharadas de leche
1 cucharada de cebollino fresco picado
30 g de mantequilla
2 muffins *de harina integral*
30 g de mantequilla, extra
2 lonchas de jamón ahumado, picado
½ taza de queso cheddar, *rallado*
ramitos de tomillo fresco, para adornar

1. Ponga los huevos, la leche y el cebollino picado en un cuenco mediano y bata hasta que se mezcle todo bien. Derrita la mantequilla en una cazuela mediana y vierta esta mezcla de huevo; remueva suavemente a fuego lento durante 2-3 minutos hasta que los huevos estén cuajados pero todavía cremosos. Retírelos del fuego y póngalos aparte.
2. Parta los *muffins* por la mitad horizontalmente y tuéstelos ligeramente durante 1-2 minutos por cada lado. Úntelos con la mantequilla extra y reparta por encima el jamón, los huevos revueltos y el queso. Encienda el *grill* y cuando esté caliente, gratine los *muffins* con el relleno durante 1-2 minutos, o hasta que el queso se derrita. Adórnelos con tomillo si lo desea y sírvalos inmediatamente.

Nota: el jamón ahumado se puede sustituir por jamón serrano, salami, o por salmón o trucha ahumados. Como variación, puede servirlos con salsa holandesa recién hecha; si opta por esta solución, suprima el queso.

Huevos revueltos con jamón y queso (arriba) y Gratinado de ternera a la parmesana



Pan de frutas con plátano y chocolate

Preparación: 15 min
Cocción: 5 min
Raciones: 2



4 rebanadas gruesas de pan de frutas
½ taza de queso ricotta
2 plátanos grandes, en rodajas diagonales
30 g de chocolate negro, rallado
helado, para servir

1. Precaliente el *grill*. Tueste las rebanadas de pan ligeramente por ambas caras.
2. Extienda el queso *ricotta* sobre las rebanadas de pan y reparta por encima las rodajas de plátano. Espolvoree éstas con el chocolate rallado.
3. Ponga las tostadas bajo el *grill* precalentado y gratínelas hasta que el chocolate se derrita y el plátano esté bien caliente. Sírvalas inmediatamente, con una bola de helado si lo desea.

Nota: el *ricotta* es un queso italiano fresco, blando y de textura suave. Tiene un sabor delicado y se emplea tanto para platos dulces como salados.

Gratinado de Brioche con albaricoque

Preparación: 10 min
Cocción: 1-2 min
Raciones: 2-4



4 rebanadas gruesas de brioche
150 g de queso para untar
⅓ de taza de orejones de albaricoque picados
1 cucharada de jengibre escarchado picado
2 cucharadas de almendras fileteadas

1. Tueste las rebanadas de *brioche* ligeramente por ambas caras.
2. Ponga el queso, los orejones y el jengibre en un cuenco pequeño; mézclelos bien. Unte la mezcla sobre las rebanadas y reparta por encima las almendras fileteadas.
3. Caliente el *grill* y gratine las rebanadas unos 30-40 segundos hasta que el queso esté blando y las almendras estén doradas. Sírvalas inmediatamente.



Gratinado de brioche *con albaricoque (arriba) y Pan de frutas con plátano y chocolate*